

SERIE 700/900

AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN.

INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTEMENT, USE AND MAINTENANCE

NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD.

INSTALLATION - VEDLIGEHOLDELSES - OG BRUGSVEJLEDNING

Cod. 827730811

INDICE

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

1.1 Identificazione modelli

	Serie 700
Friggitrice con 1 vasca da 15 litri	8031 35222
Friggitrice con 2 vasche da 10 litri	8031 35432
Friggitrice con 2 vasche da 15 litri	8031 35642
	Serie 900
Friggitrice con 1 vasca da 15 litri	8031 45222
Friggitrice con 1 vasca da 20 litri	8031 45332
Friggitrice con 2 vasche da 10 litri	8031 45432
Friggitrice con 2 vasche da 15 litri	8031 45642
Friggitrice con 2 vasche da 20 litri	8031 45742

1.2 Dati tecnici

I dati tecnici delle apparecchiature sono riportati nelle **Tabelle T1**, **T1A e T3**

2- AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, di uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. L'installazione, la trasformazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate da Installatori autorizzati o da Enti in modo conforme alle normative di sicurezza in vigore.

Il Costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di tale obbligo

2.1 Installazione

- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso dubbio non utilizzare la stessa e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi d'imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenzialmente fonti di pericolo.
- L'apparecchiatura dev'essere sistemata nella posizione definitiva che occuperà in cucina e preferibilmente sotto cappa d'aspirazione atta a permettere una buona rigenerazione d'aria
- L'installazione dev'essere effettuata solo in locali sufficientemente aerati.
- **Le apparecchiature di tipo A1 e B21** possono essere installate solo in locali ventilati in conformità ai regolamenti tecnici in vigore. E' sempre consigliabile posizionarle sotto cappa di aspirazione che assicuri l'estrazione dei vapori e dei gas della combustione.
- **Le apparecchiature di tipo B 11** devono essere installate in modo che i gas di scarico vengano convogliati in apposito impianto realizzato secondo la normativa in vigore. Il camino di collegamento viene fornito a parte.
- Il tipo di installazione eseguito deve essere evidenziato apponendo una crocetta nella casella interessata: A1-B11-B21 sulla targhetta caratteristiche (posta all'interno del cruscotto comandi)
- Le apparecchiature possono essere installate separatamente oppure composte con altre apparecchiature della nostra gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- L'apparecchiatura dev'essere posizionata ad almeno 10 cm di distanza dalle pareti circostanti.
- In presenza di pareti incombustibili o protette da isolamento termico tale distanza può essere ridotta.
- Le dimensioni d'ingombro delle apparecchiature sono riportati nelle pagine allegate.

2.2 Installazione sotto cappa aspirante Fig. 7

In caso d'installazione sotto cappa aspirante: dopo aver installato il camino di collegamento (senza interruttore di tiraggio), come indicato al punto 2.2, occorre innalzare lo stesso ad un'altezza di almeno 180 cm dal suolo. La distanza tra la parte terminale del camino ed il filtro della cappa dovrà essere compresa tra 125 e 200 mm (vedi fig. 7).

2.3 Montaggio

- Togliere la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio . Il collante che può eventualmente rimanere sulle pareti va tolto con un solvente appropriato.
- Procedere alla messa in piano dell'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.
- L'apparecchiatura di larghezza 20 e 40 cm installata singolarmente dev'essere fissata al pavimento utilizzando le apposite flange. vedere Fig. 3.

2.4 Unione in linea delle apparecchiature Fig.2

Procedere come segue:
- Rimuovere le manopole ed il pannello comandi del top.
- Accostare le apparecchiature e livellarle alla medesima altezza
- Fissarle con le apposite viti come indicato in Fig. 2.

2.5 Collegamento alla rete d'alimentazione gas

- Prima d'effettuare il collegamento dev'essere consultato l' Ente d'erogazione del gas.
- Installare, a monte dell'apparecchio, in posizione facilmente accessibile, un rubinetto d'intercettazione.
- Verificare l'assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Verificare la predisposizione dell'apparecchio al gas d'alimentazione, se necessario precedere all'adattamento al tipo di gas erogato solo dopo attenta lettura del paragrafo 3.
- Per installazione di apparecchi in **Danimarca** occorre avvitare sulla rampa d'alimentazione l'apposito nipplo fornito in dotazione prima d'eseguire l'allacciamento alla rete d'erogazione gas.

3 - TRASFORMAZIONE PER ADATTAMENTO AD ALTRI TIPI DI GAS

Qualora il tipo di gas erogato non corrisponda a quello per cui è predisposto l'apparecchio devono essere effettuate tutte le operazioni qui elencate.

Gli ugelli e le targhette caratteristiche sono contenute in un apposito sacchetto di cui l'apparecchiatura è dotata.

3.1 Sostituzione ugelli bruciatore pilota (Fig.4)

- Aprire le portine del vano sottostante la vasca di cottura
- Svitare il dado porta ugello **UP** presente e sostituirlo con quello indicato nelle tabelle **T2** e **T2A**.
- Avvitare a fondo il nuovo ugello.
- Riavvitare a fondo il dado porta ugello.

3.2 Sostituzione ugelli e regolazione aria bruciatori principali (Fig.5)

- Aprire le portine del vano sottostante la vasca di cottura.
- Svitare gli ugelli **U** presenti e sostituirli con quelli indicati nelle tabelle **T2** e **T2A.**
- Per ogni bruciatore allentare la vite **V**, e regolare la boccola di regolazione dell'aria alla distanza "**A**" indicata nelle tabelle **T2 e T2A.**
- Riavvitare le viti **V** a fondo e sigillarle con vernice rossa.

3.3 Sostituzione targhetta predisposizione gas

- Applicare sull'apparecchiatura la targhetta che indica il nuovo tipo di gas per il quale è stata eseguita la trasformazione.

4 - MESSA IN FUNZIONE

4.1 Controllo del funzionamento

Avviare l'apparecchio secondo le **istruzioni d'uso** e verificare :
- il corretto funzionamento dei bruciatori pilota e principali.
- l'assenza di perdite di gas.
- la funzionalità dei sistemi d'aerazione del locale.
- l'efficacia dell'impianto di scarico dei gas combusti.
- se necessario consultare il paragrafo 5 **"Esame di alcuni malfunzionamenti "**
- la corrispondenza dei dati di targa con quello della rete di distribuzione del gas.

Avvertenza: durante il funzionamento prestare la massima attenzione alle zone calde della superficie esterna.

4.2 Controllo della potenza termica

Eseguita l'installazione e dopo la trasformazione ad altro tipo di gas ed in caso d'interventi di manutenzione occorre controllare la potenza termica dell'apparecchiatura.
- La potenza termica nominale è indicata nelle tabelle **T1 - T1A.**
- L'apparecchiatura funziona al valore nominale quando gli ugelli montati sono adeguati al tipo di gas di alimentazione ed alla pressione di esercizio come indicato nelle tabelle **T2 - T2A - T3 - T4.**

4.3 Controllo della pressione d'alimentazione del gas
- Lo strumento di misura richiesto è il manometro con definizione minima di 0,2 mbar.
- Aprire la portina del vano sottostante la vasca di cottura.
- Togliere la vite di tenuta della presa di pressione **P** (Fig. 1) e collegarvi il tubo del manometro.
- Effettuare la misura con l'apparecchio in funzione.
- Il valore misurato deve rientrare nei limiti indicati nella tabella **T4**, in caso contrario interrompere la prova e contattare l' Ente d'erogazione del gas.
- Scollegare il tubo del manometro ed avvitare a fondo la vite di presa pressione.

5 - ESAME DI ALCUNI MALFUNZIONAMENTI

5.1 Difficile o mancata accensione bruciatore pilota
- Accenditore piezoelettrico, candelina o cavo d'accensione difettosi.
- Pressione del gas d'alimentazione insufficiente.
- Ugello o conduttura ostruiti.
- Valvola gas difettosa.

5.2 Spegnimento bruciatore pilota durante il funzionamento
- Termocoppia difettosa, insufficiente riscaldamento della stessa oppure collegamento imperfetto alla valvola gas.
- Caduta di pressione d'alimentazione gas.
- Intervento del termostato di sicurezza a riarmo manuale (per il riarmo vedere punto 6.4).
- Valvola gas difettosa.

5.3 Difficile o mancata accensione bruciatori
- Pressione d'alimentazione del gas insufficiente.
- Ugelli ostruiti.
- Valvola gas difettosa.
- Intervento del termostato di sicurezza a riarmo manuale (per il riarmo vedere punto 6.4).

5.4 Difficile regolazione della temperatura
- Valvola gas difettosa.

6 - SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI

Nota generale: **I componenti sigillati non devono essere manomessi. Dopo ogni intervento eseguire, se necessario, la verifica dell'assenza di perdite di gas.**

6.1 Bruciatori principale o pilota, candelina di accensione
- Aprire le portine del vano sottostante la vasca di cottura.
- Sostituire il componente.

6.2 Termocoppia, cavo alta tensione di accensione
- Aprire le portine del vano sottostante la vasca di cottura.
- Togliere il pannello comandi.
- Scollegare il componente dalla valvola gas.
- Smontare il componente e sostituirlo.

6.3 Valvola gas
- Aprire le portine dell'apparecchiatura, vuotare tutto l'olio contenuto nella vasca interessata (vedere paragrafo 7.6 - scarico dell'olio).
- Svitare il premistoppa posto sul fronte vasca per fare uscire dalla stessa il bulbo della valvola da sostituire.
- Togliere il pannello comandi.
- Scollegare le tubazioni, la termocoppia della valvola e sostituirla.

6.4 Termostato di sicurezza

Per il riarmo in caso di intervento del termostato di sicurezza **TS** fig. 1 occorre procedere alla rimozione delle cause che hanno generato la sovratemperatura: esaminare quindi il funzionamento del termostato di lavoro, il livello dell'olio ecc. poi procedere come segue:
- aprire le portine e premere il pulsante rosso del termostato.
- verificare la richiusura del circuito elettrico.

Per la sostituzione del termostato di sicurezza procedere come segue:
- Aprire le portine dell'apparecchiatura, svuotare tutto l'olio contenuto nella vasca interessata (vedere il paragrafo 7.6 - Scarico dell'olio).
- Svitare il premistoppa posto sul fronte vasca per fare uscire dalla stessa il bulbo del termostato da sostituire.
- Smontare il cruscotto comandi.
- Scollegare le connessioni elettriche e sostituirlo.

7 - USO E MANUTENZIONE

7.1 Avvertenze

L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e quindi deve essere utilizzata solo da personale addestrato. Questa può essere adibita esclusivamente alla frittura di cibi e pertanto ogni altro impiego è da considerarsi improprio. Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura occorre pulire accuratamente tutte le superfici destinate ad entrare in contatto con il cibo.

IMPORTANTE: la friggitrice non dev'essere messa in funzione con le vasche prive d'olio. In caso di utilizzo di grasso in pani, in luogo dell'olio, occorre procedere ad un preventivo scioglimento di questi regolando la temperatura al MINIMO (manopola M di fig. 1 in pos. 1).

Non superare mai il livello massimo dell'olio indicato nella vasca.

Si consiglia di sorvegliare l'apparecchiatura durante il funzionamento in quanto eventuali anomalie agli organi di sicurezza potrebbero dare luogo al surriscaldamento dell'olio contenuto nella vasca il quale, a temperature elevate, può diventare infiammabile. Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere prestando attenzione che la schiuma che si può formare non trabocchi dall'orlo della vasca. Qualora accadesse ciò occorre sospendere per qualche secondo l'immersione. L'installazione e l'eventuale trasformazione ad

altro tipo di gas dev'essere eseguita da installatori autorizzati e qualificati. In caso di guasto chiudere il rubinetto d'intercettazione che è posto a monte dell'apparecchiatura. Per la riparazione rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra indicato può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura per cui il costruttore declina ogni responsabilità se tali obblighi non vengono rispettati.

7.2 Dispositivi di sicurezza**:**

Ogni vasca di cottura è dotata di termostato di sicurezza che nel caso in cui la massima temperatura di regolazione venga superata interrompe l'efflusso del gas. Qualora si verifichi tale inconveniente chiudere il rubinetto d'intercettazione gas posto a monte dell'apparecchio e richiedere un intervento di Assistenza Tecnica.

7.3 Utilizzazione della Friggitrice fig. 1

La manopola **M** della valvola riporta i seguenti riferimenti

✶	**Spento ed accensione pilota**
110	**minima temperatura di cottura**
120-165	**temperature di cottura intermedie**
190	**temperature di cottura massima**

7.4 Accensione bruciatori fig. 1

- Riempire la vasca con olio oltre il livello minimo e senza superare il livello massimo -fig. 9
- Ruotare la manopola **M** in posizione .
- Premere a fondo il pulsante **A** ed accendere il pilota agendo contemporaneamente sull'accenditore piezoelettrico **AP.** Mantenere premuto il pulsante **A** per circa 20 sec dopo la avvenuta accensione del pilota (il pilota può essere osservato aprendo le portine dell'apparecchio).
- In caso di spegnimento del pilota ripetere l'operazione.
- Ruotare la manopola **M** e portarla nella posizione corrispondente alla temperatura desiderata.

7.5 Spegnimento bruciatori fig. 1

- Per spegnere il bruciatore principale è necessario portare la manopola **M** in posizione ✶.
- Per spegnere il bruciatore pilota occorre portare la manopola **M** in posizione "**O**" fig. 1.

7.6 Scarico dell'olio -fig. 1

- Il rubinetto di scarico dell'olio **S** fig. 1, (uno per ogni vasca) è posto all'interno del vano sottostante le vasche di cottura in posizione di sicurezza tale da evitare aperture accidentali durante il lavoro.
- Per scaricare la vasca occorre porre sotto il rubinetto di scarico l'apposita bacinella o recipienti adatti a contenere la quantità d'olio da scaricare a temperatura elevata.

8 - PULIZIA E MANUTENZIONE

- Lavare giornalmente le superfici in acciaio inossidabile con acqua e detersivi non abrasivi, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare.
- Per la pulizia dell'acciaio inossidabile devono essere assolutamente evitati detergenti contenenti sostanze abrasive, trucioli, pagliette spazzole o raschietti d'acciaio comune.
- Non usare prodotti corrosivi per la pulizia del pavimento sottostante l 'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.

In caso di lunga inattività dell'apparecchio si consiglia di osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas che è posto a monte della apparecchiatura.
- Pulire accuratamente tutte le superfici.
- Proteggere le superfici in acciaio inossidabile stendendo, con un panno, un leggero strato d'olio di vaselina.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo periodico (almeno una volta all'anno) da parte di personale professionalmente qualificato. E' consigliabile la stipula di un contratto di manutenzione.

9 - ELENCO PARTI DI RICAMBIO

- Valvola regolazione gas
- Bruciatore pilota
- Bruciatore principale
- Termocoppia
- Candelina d'accensione pilota
- Termostato di sicurezza
- Accenditore piezoelettrico
- Rubinetto scarico olio.

INHALTSVERZEICHNIS

1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN

1.1 Identifizierung der Modelle

	Serie 700
Gas-Friteuse mit einem 15 Lt. Becken	8031 35222
Gas-Friteuse mit zwei 10 Liter Becken	8031 35432
Gas-Friteuse mit zwei 15 Liter Becken	8031 35642
	Serie 900
Gas-Friteuse mit einem 15 Lt. Becken	8031 45222
Gas-Friteuse mit einem 20 Lt. Becken	8031 45332
Gas-Friteuse mit zwei 10 Liter Becken	8031 45432
Gas-Friteuse mit zwei 15 Liter Becken	8031 45642
Gas-Friteuse mit zwei 20 Liter Becken	8031 45742

1.2 Technische daten

Für technische Daten über Geräte siehe Tabelle **T1, T1A und T3.**

2 GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN-Installation

Für die Installation müssen die folgenden Vorschriften beachtet werden:

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten.
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW - Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen"
- DVGW - Arbeitsblatt G 600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen" TRF " Technische Regeln für Flüssiggas".
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Hinweise

Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure in Übereinstimmmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

2.1 Aufstellung **- Installation**

- Sich der Unversehrtheit des Gerätes, nachdem seine Verpackung abgenommen worden ist, versichern. Im Zweifelsfall das Gerät nicht verwenden und sich an qualifizierte Fachleute wenden.
- Die Verpackungsteile sind nicht für Kinder zugänglich zu lassen, da sie potentiell Gefahrenquellen sind.
- Das Gerät ist in jene Stellung anzubringen, die endgültig in der Küche einnimmt, und lieber unter der Abzugshaube, um eine gute Belüftung zu ermöglichen.
- Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen.
- Wen es sich um ein Gerät Typ A 1 handelt, müssen die Aufstellungsräume nach den geltenden technischen Bestimmungen belüftet werden.
- Die Geräte können gesondert oder mit anderen Geräten unseres Sortiments zusammengesetzt intalliert werden.
- Die Geräte Typ B 11 sind mit einer Strömungssicherung (als wesentlicher Bestandteil des Gerätes) versehen, die gemäß den entsprechenden Anweisungen montiert werden muß.Die Strömungssicherung muß mit der Abgasanlage verbunden werden gemäß den geltenden Normen G 634, G 600, TRF, sowie den Lokalverordnungen des einschlägigen Landes und den Richtlinien der örtlichen Bauaufsicht.Ein Abgasrohr, Durchmesser 120 mm, nach DIN 1298 ist zu verwenden.
- Abmessungen, Anschluß und technische Daten sind auf beigefügten Seiten angegeben.
- Die Geräten können gesondert oder mit anderen Geräten unseres Sortiments zusammengesetzt installiert werden.
- Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren wärmeisolierten Wänden reduziert werden.
- Das Gerät ist für Einbau ungeeignet.
- Die Raumbedarfmasse der Geräte sind in den beiliegenden Seiten aufgeführt.

Die durchgeführte Installationsart ist durch ein Kreuz in dem betreffenden Kästchen (B11 - B21) auf dem Maschinenschild, das sich innerhalb der Bedienblende befindet, hervorzuheben

2.2 Zur Installation unter Abzugshaube Abb. 7

- Wenn die Installation unter Abzugshaube vorzunehmen ist, muß der Verbindungs-Schornstein, nach seiner Montage (ohne Zugschalter) gemäß Punkt 2.2, mindestens 180 cm vom Boden hoch gesetzt werden. Der Abstand zwischen Schornstein-Endstück und Abzugshaubenfilter muß zwischen 125 und 200 mm liegen (siehe Abb. 7).

2.3 Montage

- Den Schutzfilm von den Außenwänden wegnehmen. Eventuell zurückbleibenden Klebstoff mit geeigneten Lösungsmitteln entfernen.
- Die Geräte aneinanderstellen und auf die gleiche Höhe ausrichten
- Zur Einebnung des Gerätes, die einstellbaren Füße betätigen.

40 cm breite Geräte müssen am Boden unter Verwendung geeigneter geflanschter Füße befestigt werden Siehe Abb. 3.

2.4 Zur Aneinanderstellung der Geräte:

Oberteil-Knebel und Oberteil-Schaltfeld abnehmen.

Die Geräte aneinanderstellen und dieselben auf die gleiche Höhe ausrichten,danach mit den entsprechenden Schrauben befestigen, siehe Abb.2

2.5 Anschluß an die Gasleitung

- Vor Durchführung des Anschlusses ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.
- Dem Gerät ist an leicht zugänglicher Stelle ein Absperrhahn vorzuschalten.
- Die Anschlußstellen auf Undichtigkeiten hin überprüfen.

Wenn Schläuche verwendet werden, müssen sie aus rostfreiem Stahl sein, nach Normen DIN 3383 Teil 1, oder DIN 3384.

- Überprüfen, ob das Gerät für die Gasart ausgelegt ist, mit welcher es betrieben werden soll. Wenn nicht, siehe Kapitel "Umstellung auf andere Gasarten".

2.6 Belüftung der Räume

- Prüfen, ob die betreffenden Räume bei Funktion der gasbetriebenen Geräte ausreichend belüftet werden, um die richtige Verbrennung sowie den allgemeinen Luftaustausch zu gewährleisten (siehe einschlägige Vorschriften) (Arbeitsblatt DVGW G634).

3- UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

Zur Umstellung und Anpassung an eine andere Gasart, sind alle nachstehend angegebenen Arbeiten vorzunehmen. Die erforderlichen Düsen und Typenschilder werden werksseitig beigegeben und sind im Garnitur-Beutel enthalten.

3.1 Austausch der Zündflammenbrennerdüsen (Abb.4)
- Die Unterschrankstüren unterhalb des Beckens öffnen.
- Die Schraubenmutter des **UP** Düseträgers losschrauben und durch auf Tabellen **T2** und **T2A** angegebene Düse ersetzen.
- Die neue Düse festschrauben.
- Die Schraubenmutter des Düsenträgers wieder festschrauben.

3.2 Düsen-Austausch und Luft- Einstellung der Hauptbrenner (Abb.5)
- Die Unterschrankstüren unterhalb des Beckens öffnen.
- Die Düsen **U** losschrauben und durch auf Tabellen **T2** und **T2A** angegebene Düse ersetzen.
- Für jeden Brenner Schraube **V** lockern und die Luft-Regulierungsbuchse auf Abstand **"A"** gemäß Tabelle **T2** und **T2A** positionieren.
- Schraube **V** wieder festschrauben und mit Rotlack versiegeln.

3.3 Hinweisschild Gaseinstellung
Nach Umstellung bzw. Anpassung auf eine andere Gasart, muß ein Schild mit Angabe der neuen Gasart angebracht werden.

4- INBETRIEBNAHME

4.1 Funktionskontrolle
- Das Gerät entsprechend den Gebrauchsanweisungen in Betrieb setzen, und die Regelmässigkeit der Brennerzündung, die Dichtheit und die Leistungsfähigkeit der Abgasungsanlage überprüfen.
- Die Übereinstimmung der Hinweisschildangaben mit den des Gasversorgungsnetzes überprüfen.
- Nötigenfalls Kapitel "Analysen einiger Betriebsstörungen nachschlagen.

Anmerkung: wärend des Betriebs auf den wärmen Zonen der Außenflächen aufmerken.

4.2 Überprufüng der Nennwärmebelastung
- Nach der Installation bzw. der Umstellung auf eine andere Gasart und nach jedem Wartungseingriff ist die Nennwärmebelastung des Gerätes zu überprüfen.
- Dieselbe ist auf Tabelle **T1-T1A** aufgeführt.
- Das Gerät funktioniert mit Nennwärmebelastung, wenn die montierten Düsen der verwendeten Gasart und dem auf Tabelle **T2-T2A-T3-T4** angegebenen Anschlußdruck entsprechen; eine zusätzliche Voreinstellmöglichkeit ist nicht vorhanden.

4.3 Überprüfung des Anschlußdrucks (Abb. 1)
- Zur Messung des Anschlußdrucks ist ein Manometer mit einer Auflösung von mindestens 0,2 mbar zu verwenden.
- Die Unterschrankstüren unterhalb des Beckens öffnen.
- Dichtschraube **P** vom Druckmeßstutzen entfernen und den Manometerschlauch anschließen.
- Die Messung bei laufendem Gerät vornehmen.
- Sollte der Druck nicht innerhalb der auf Tabelle **T4** angegebenen Grenzwerte liegen, die Prüfung unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen befragen.
- Den Manometerschlauch abmontieren und die Dichtschraube **P** bis zum Anschlag festmachen.

5- ANALYSEN EINIGER BETRIEBSSTÖRUNGEN

5.1 Schwierige oder fehlende Zündung des Wachflammenbrenners
- Gasventil ist defekt.
- Die Düse ist verstopft.
- Ungenügender Druck in den Gasleitungen.
- Die Piezozündung, Zündkerze oder das Zündkabel sind beschädigt.

5.2 Erlöschen des Wachflammenbrenners während des Betriebs
- Druckverlust in der Gasleitung
- Das Thermoelement wird nicht ausreichend vom Zündflammenbrenner erwärmt oder defekte Verbindung mit dem Gasventil.
- Gasventil ist defekt
- Intervention oder Defekt des Sicherheitsthermostats (siehe Punkt 6.4)

5.3 Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners
- Druckverlust in der Gasleitung
- Verstopfte Düsen.
- Gasventil ist defekt
- Intervention oder Defekt des Sicherheitsthermostats (siehe Punkt 6.4)

5.4 Schwierige Temperature-Einstellung
- Gasventil ist defekt.

6- ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE.

Die versiegelten Bauteile dürfen keineswegs manipuliert werden.
Nach jedem Eingriff ist (falls erforderlich) eine Überprüfung nach Undichtigkeit hin durchzuführen.

6.1 Hauptbrenner, Zündflammenbrenner, Zündkerze*:*
Die Unterschrankstüren unterhalb des Beckens öffnen.
Das Bauteil ersetzen.

6.2 Thermoelemente, Hochspannungszündkabel
Die Unterschrankstüren unterhalb des Beckens öffnen.
Schaltfeld abnehmen.
Das Bauteil vom Gasventil ablösen.
Dasselbe demontieren und auswechseln.

6.3 Gasventil
Die Türen des Gerätes öffnen, und das ganze, im Becken enthaltene Öl ablaufen lassen (siehe Punkt 7.6).
Die auf der Vorderseite des Beckens gesetzte Stopfbüchse losschrauben, um den auszutauschenden Ventilfühler herauszunehmen.
Schaltfeld abnehmen.
Die Leitungen und das Thermoelement ablösen und das Gasventil auswechseln.

6.4 Sicherheitsthermostat
Falls der Sicherheitsthermostat **TS** in Tätigkeit tritt, sind die Ursachen, die die Übertemperatur erzeugt haben, zuerst zu beseitigen, um dann das Gerät wieder in Betrieb zu setzen. Den Betrieb des Arbeitsthermostats, das Ölsniveau u.s.w. also überprüfen, dann vornehmen wie folgt:
- Türe öffnen und den roten **TS-**Thermostatsknopf drücken
- den Verschluß des Stromkreises überprüfen.

Für den Austausch des Sicherheitsthermostats vornehmen wie folgt:
- Die Türen des Gerätes öffnen und das ganze, im Becken enthaltene Öl ablaufen lassen (siehe Punkt 7.6).
- Die auf der Vorderseite des Beckens gesetzte Stopfbüchse losschrauben, um den auszutauschenden Ventilfühler herauszunehmen.

- Schaltfeld abnehmen.
- Elektroanschlüsse ablösen und den Thermostat auswechseln.

7- BEDIENUNGSANWEISUNGEN

7.1 Hinweise

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden, die mit dem Garen von Speisen vertraut sind. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu betrachten. Vor der Inbetriebnahme des Gerätes, die Flächen, die mit Speisen in Berührung kommen, reinigen.

WICHTIG: Die Friteuse muß nicht mit leeren Becken in Betrieb gesetzt werden. Falls Fettlaibe statt Öl verwendet werden, muß man diese zuerst durch Temperatureinstellung auf Minimum (Knebel M Abb. 1 Pos. 1) zergehen lassen.

Der höchste, im Becken angegebene Ölstand nie übersteigen.

Es wird empfohlen, das Gerät während des Betriebs zu beaufsichtigen: eventuelle Anomalien in den Sicherheitsvorrichtungen können nämlich das im Becken enthaltene Öl überhitzen, das bei hohen Temperaturen entzündbar werden kann.

Den Korb mit den zu frittierenden Speisen in heißes Öl langsam tauchen, indem man darauf achtgibt, daß der Schaum, der daraus entstehen kann, den Beckenrand nicht überläuft. Falls das geschiet, ist das Tauchen für einige Sekunden zu unterbrechen.

Die Installation des Gerätes sowie die Anpassung an eine andere Gasart darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden

Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden.

Bei eventuell notwendigen Reparaturen sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen.

Bei Schaden ist dem Gerät vorgeschalteter Gasabsperrhahn zu schließen.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

Gebrauch

7.2 Sicherheitsvorrichtung

Jedes Becken ist mit Sicherheitsthermostat versehen, der bei Überschreitung der höchsten Regulierungstemperaturen, den Gasdurchfluß absperrt.

In diesem Fall, ist der dem Gerät vorgeschaltete Gasabsperrhahn zu schließen, und die Kundendienststelle zwecks Eingriffs zu kontaktieren.

7.3 Verwendung der Friteuse

Der Knebel **M** des Gasventils gibt folgende Bezuggspunkte wieder

✶	**gelöscht und Zündbrenner**
110	**niedrigste Kochtemperatur**
120-165	**mittlere Kochtemperatur**
190	**höchste Kochtemperatur**

7.4 Zündung der Brenner

- Den Knebel **M** auf Position ✶ drehen.
- Den Knebel **A** ganz eindrücken und den Zündflammenbrenner durch gleichzeitige Betätigung der Piezozünder-Taste **AP** anzünden. Den Knebel **A** ca. 20 Sekunden gedrückt halten, anschließend loslassen (erlischt die Wachflamme, ist die Operation zu wiederholen).
- Die Wachflamme kann beobachtet werden, wenn man die Gerätestüren öffnet.
- Den Knebel **M** auf gewünschte Temperatur bringen.

7.5 Ausschalten der Brenner

- Zur Ausschaltung des Hauptbrenners, den Knebel **M** auf Position drehen.
- Zur Ausschaltung des Wachflammenbrenners, den Knebel **M** auf Position “**O**“.(Siehe Abb. 1)

7.6 Ölablauf (Abb. 1)

- Der Ölablaufshahn **S** (Abb. 1) (einer für jedes Becken) befindet sich in dem Unterschrank, unterhalb der Kochbecken und in einer sicheren Stellung.
- Um das Becken auszuleeren, sind die geeigneten, in der Ausstattung anwesenden Behälter, die die ganze Ölmenge bei hoher Temperatur halten können, unter den Aublaufshahn zu setzen.

8- REINIGUNG UND PFLEGE

- Die Flächen aus rostfreiem Stahl mit Wasser und geeigneten Reinigungsmitteln täglich reinigen; danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen.
- Zur Reinigung von rostfreiem Stahl auf keinen Fall Scheuermittel, Metallwolle, Bürsten, oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können.
- Für die Reinigung des Bodens unter dem Gerät keine Ätzmittel verwenden.
- Das Gerät mit Wasserstrahlen nicht waschen.
- Reinigungsmittel zu reinigen und danach sorgfältig trockenzureiben. Es kann eventuell eine nicht metallische Bürste verwendet werden.
- Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:
- Den sich außerhalb des Gerätes befindlichen Gashahn schließen;
- Die Flächen aus rostfreiem Stahl durch eine dünne Schicht Vaselinöls schützen, das mittels einer Lappe gestrichen wird;
- Die Räume von Zeit zu Zeit belüften;
- Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) von qualifizierten Fachleuten vollständig prüfen lassen.
- Aus diesem Grund wird der Abschluß eines Wartungsvertrages empfohlen.

9- LISTE DER VERSCHLEISSTEILE.

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Thermoelement
- Wachflammenbrenner
- Piezozundüng
- Zündkerze
- Sicherheitsthermostat
- Speiseölablasshahn

CONTENTS

1 - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

1.1 Identifying the models

	Serie 700
Fryer with 1 basin of 15 litres	8031 35222
Fryer with 2 basins of 10 litres	8031 35432
Fryer with 2 basins of 15 litres	8031 35642
	Serie 900
Fryer with 1 basin of 15 litres	8031 45222
Fryer with 1 basin of 20 litres	8031 45332
Fryer with 2 basins of 10 litres	8031 45432
Fryer with 2 basins of 15 litres	8031 45642
Fryer with 2 basins of 20 litres	8031 45742

1.2 Technical data

The technical data of these fryers are indicated in the **Tables T1-T1A- T3** (refer to the Enclosures).

2 - GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions of this handbook carefully because they supply important information on installation, use and maintenance safety.

Keep this handbook carefully for any further reference of the various operators. The installation, transformation and maintenance of this equipment must exclusively be carried out by qualified installers or by proper companies complying with the safety rules in force.

The Manufacturer declines any liability if these rules are not complied with.

2.1 Installation

-After unpacking, check that the equipment is intact. In case of any doubt, do not operate this apparatus and call immediately a professional engineer.
-Arrange the packing elements far from children, because they can be dangerous.
-The equipment must definitively be installed in the position it occupies in the kitchen, preferably under an exhausting hood for a proper recirculation of air.
-The equipment must be installed only in rooms with a good ventilation.
-**Any equipment of the types A1 and B21** must be installed only in rooms with a good ventilation, according to the technical rules in force.
An optimum position may be under an exhausting hood that intakes combustion gases and vapours.
- The installation of **any equipment of the type B11** must be carried out in such a way that exhaust gases are sent to a proper system constructed according to the standards in force. The connection stack is supplied separately.
-Specify the type of installation crossing the proper square: A1 - B11 - B21, of the rating plate (included in the control board).
-These fryers can be installed separately, or assembled with other equipment of our line.
-This equipment is not available in built-in version.
-The equipment must be positioned at least 10 cm far from any wall surrounding it.
-In case of fire-proofing, or thermally insulated walls, this distance can also be reduced.
-The overall dimensions of the equipment are indicated in the following pages.

2.2 Installation under exhausting hood (Fig. 7)

When installing the equipment under an exhausting hood, apply the connection stack (without draft switch), as it is explained in the previous point 2.2; then lift it at a height of at least 180 cm from the ground. The distance between the stack end and the filter of the hood must be included between 125 and 200 mm (Fig. 7).

2.3 Assembling

- Remove the protection film from the outer surfaces of the apparatus. Clean these surfaces from probable residual adhesive using a proper solvent.
- Level the apparatus turning the proper adjustable feet.
- In stand-alone version, the fryer has a width of 40 cm and it must be fixed to the floor with the proper flanges (Fig. 3).

2.4 Aligning the equipment (Fig. 2)

Operate as follows:

- Remove the knobs and the control board of the top.
- Arrange the apparatuses side by side and level at the same height.
- Fasten the apparatuses with the proper screws, as shown in the fig. 2.

2.5 Connection to the gas pipe network

- Before connecting the equipment, consult the gas service company.
- Insert a cutoff cock before the apparatus, in an easily accessible position.
- Make sure that there are no leaks in pipe unions.
- Check whether the equipment is prearranged for the feeding gas; if necessary, adapt the apparatus to the type of gas supplied by the gas service, after reading the paragraph 3 carefully.
- In **Denmark**, before connecting the equipment to the gas pipe network, screw the nipple supplied with the apparatus, on the feeding ramp.

3 - ADAPTING THE FRYER TO OTHER TYPES OF GAS

If the feeding gas is not of the group for which the apparatus is prearranged, transform the equipment through the following operations.

Nozzles and rating plates are packed in a proper bag supplied with the equipment.

3.1 Replacing the pilot burner nozzles (Fig.4)

- Open the doors of the compartment under the cooking basin
- Unscrew the nut and replace the nozzle **UP** with that indicated in the tables **T2** and **T2A.**
- Screw down the new nozzle tightly.
- Screw down the nut **T** again.

3.2 Replacing nozzles and air register of the main burners (Fig.5)

- Open the doors of the compartment under the cooking basin.
- Unscrew the nozzles **U** and replace them with those indicated in the tables **T2** and **T2A.**
- Unloose the screw **V** in each burner and set the air adjusting bush at the distance "**A**" indicated in the tables **T2** and **T2A**.
- Screw down the screw **V** tightly again and seal it with red paint.

3.3 Replacing the rating plate of gas

- Apply the rating plate indicating the new type of gas onto the equipment thus transformed

4 - STARTING

4.1 Checking the operation

Start the equipment according to the **instructions of use**, and check:

- the correct operation of pilot and main burners;

- that there are no leaks;
- the correct operation of room ventilation systems;
- the efficiency of the exhaust gas system; if necessary, refer to the paragraph 5 **"Check of some malfunctions**";
- whether the data of the rating plate of the equipment correspond to those of the gas pipe network.

Warning: during the operation, take extreme care in handling the hot areas of the outer surface.

4.2 Checking the thermal power

After installing the equipment and adapting it to another gas group or in any maintenance operation, check the thermal power.

- The thermal power rating is indicated in the tables **T1 - T1A**.
- The equipment operates at the power rating when its nozzles actually correspond to the type of gas supplied and to the operating pressure indicated in the tables **T2, T2a, T3** and **T4**.

4.3 Checking the gas feeding pressure

- Necessary measuring instrument: pressure gage with minimum accuracy rating of 0.2 mBar.
- Open the door of the compartment under the cooking basin.
- Remove the tight screw of the pipe tap **P** (see fig. 1) and connect the pipe of the pressure gage to this tap.
- Carry out the measurement while the equipment is operating.
- The measured value must be included within the limits indicated in the table **T4**; otherwise, stop the test and call the gas service company.
- Disconnect the pipe of the pressure gage and screw down the screw of the pipe tap tightly.

5 - CHECK OF SOME MALFUNCTIONS

5.1 The pilot burner shows a difficult ignition or it fails to ignite

- The piezoelectric lighter, the ignition plug or the pilot burner cable are faulty.
- Insufficient gas feeding pressure.
- Nozzle or pipe clogged.
- The gas valve is faulty.

5.2 Extinction of pilot burner during the operation

- The thermocouple is faulty, or it is not properly heated, or not correctly connected to the gas valve.
- Gas feeding pressure drop.
- Intervention of the safety thermostat of manual reset (refer to the point 6.4)
- The gas valve is faulty.

5.3 The main burners show a difficult ignition or they fail to ignite

- Insufficient gas feeding pressure.
- Nozzles clogged.
- The gas valve is faulty.
- Intervention of the safety thermostat of manual reset (refer to the point 6.4).

5.4 Difficult control of temperature

- The gas valve is faulty.

6 - REPLACING SOME COMPONENTS

N.B.: **The sealed components must not be tampered with. After any operation, check that there are no leaks, if necessary.**

6.1 Main or pilot burners

- Open the doors of the compartment under the cooking basin.
- Replace the component.

6.2 Thermocouple, high-voltage ignition cable

- Open the doors of the compartment under the cooking basin.
- Remove the control board.
- Disconnect this component from the gas valve
- Remove and replace the component.

6.3 Gas valve

- Open the doors of the equipment, drain all the oil from the concerned basin (refer to the paragraph 7.6 - Draining the oil).
- Unscrew the stuffing box from the frontal panel of the basin, to extract the bulb of the valve having to be replaced.
- Remove the control board.
- Disconnect the pipes and the thermocouple of the valve and replace the valve.

6.4 Safety thermostat

Before enabling the safety thermostat **TS** (fig. 1) again, eliminate the reasons provoking the overheating: examine the functioning of the operating thermostat, the oil level, etc... Then carry out the following operations:

- Open the door and press the red pushbutton of the thermostat.
- Check whether the electric circuit is closed.

Replace the safety thermostat through the following operations:

- Open the doors of the equipment, drain all the oil from the concerned basin (refer to the paragraph 7.6 - Draining the oil).
- Unscrew the stuffing box from the frontal panel of the basin, to extract the bulb of the thermostat having to be replaced.
- Remove the control board.
- Disconnect the electrical connections and replace the thermostat.

7 - USE AND MAINTENANCE

7.1 Warning

This equipment has been designed for professional aims, therefore it must be operated exclusively by trained personnel.

It must exclusively be used to fry food; consequently any other use is improper.

Before switching on the cooker, clean all its surfaces in contact with food, with the utmost care.

ATTENTION ! Never switch on the fryer when its basins have no oil. When using cakes of fat, first of all melt them adjusting the temperature to the MINIMUM (turn the knob M of the fig. 1 to 1).

Never exceed the maximum level of oil marked inside the basin.

It is better to attend the equipment during the operation, because possible faults of the safety devices could provoke the overheating of the oil contained in the basin, that becomes inflammable at high temperatures.

Dip the basket with the food to fry, slowly into the boiling oil taking care that the froth being generated does not overflow from the rim of the basin. If this happen, stop dipping the basket for some seconds.

The installation and possible transformation of these fryers for other gas groups must be carried out only by authorized and qualified installers.

In case of troubles, close the gas cutoff cock, installed before the equipment.

For any repair, call the authorized After-Sales Service and require only original spare parts.

Not complying with these instructions may seriously compromise the safety of this equipment; the manufacturer declines any liability in case these warnings are not complied with.

7.2 Safety devices

Any basin of these fryers is provided with a safety thermostat. When the maximum control temperature is exceeded, this thermostat cuts off the gas flow. When this occurs, close the cutoff cock installed before the equipment, and call an After-Sales Centre.

7.3 Use of the fryer (fig. 1)

The knob **M** of the valve is marked with the following symbols:

✶	**Pilot burner on and off**
110	**Minimum cooking temperature**
120-165	**Intermediate cooking temperatures**
190	**Maximum cooking temperature**

7.4 Lighting the burners (Fig. 1)

- Fill the basin with oil until its level is above the minimum mark and below the maximum (fig. 9).
- Turn the knob **M** to ✶.
- Press the button **A** completely and light the pilot burner pressing the button of the piezoelectric lighter **AP**.
  After lighting, keep the button **A** pressed for approximately 20 seconds (observe the pilot burner opening the doors of the equipment).
- In case of extinction of the pilot burner, repeat this operation.
- Turn the knob **M** to the position corresponding to the desired temperature.

7.5 Extinction of burners (fig. 1)

- Switch off the main burner turning the knob **M** to the position □
- Switch off the pilot burner turning the knob **M** to the position "**O**".(fig. 1).

7.6 Draining the oil

- The oil drain cock **S** (fig. 1) - one cock per basin - is installed inside the compartment under the cooking basins, in a safe position so that it cannot accidentally be opened during the operation.
- When draining the basin, put the proper tray (or other vessels being able to contain the quantity of oil to be drained at high temperature) under the drain cock.

8 - CLEANING AND MAINTENANCE

- Wash the surfaces of stainless steel with water and non abrasive detergents, every day; then rinse abundantly and wipe carefully.
- When cleaning stainless steel, never use detergents with abrasive substances, nor steel wool, brushes or scrapers of common steel.
- Clean the floor under the fryer with non corrosive products.
- Do not wash the equipment with water jets.

When the equipment must not be used for long time, comply with the following instructions:

- Close the gas cutoff cock, installed before the equipment.
- Clean all the surfaces carefully.
- Protect the surfaces of stainless steel laying off a light film of white mineral oil with a cloth.
- Ventilate the rooms periodically.
- Check the equipment periodically (at least once a year); this check must be carried out by qualified professional personnel. Drawing up a maintenance contract is recommended.

9 - LIST OF SPARE PARTS

- Gas control valve
- Pilot burner
- Main burner
- Thermocouple
- Ignition plug of pilot burner
- Safety thermostat
- Piezoelectric lighter
- Oil drain cock.

TABLE DES MATIERES

1 - INSTRUCTIONS POUR L' INSTALLATEUR

1.1 Identification des modèles

	Serie 700
Friteuse à 1 cuve de 15 litres	8031 35222
Friteuse à 2 cuves de 10 litres	8031 35432
Friteuse à 2 cuves de 15 litres	8031 35642
	Serie 900
Friteuse à 1 cuve de 15 litres	8031 45222
Friteuse à 1 cuve de 20 litres	8031 45332
Friteuse à 2 cuves de 10 litres	8031 45432
Friteuse à 2 cuves de 15 litres	8031 45642
Friteuse à 2 cuves de 20 litres	8031 45742

1.2 Données techniques

Les données techniques des appareils sont indiquées aux **Tableaux T1- T1A** et **T3**.

2 - AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les instructions contenues dans cette notice, car elles fournissent d'importantes indications quant à la sécurité de l'installation, à son emploi et à son entretien. Conserver soigneusement cette notice de façon à pouvoir être consultée successivement par les différents opérateurs.

Les opérations d'installation, de transformation et d'entretien de l'appareil doivent être effectuées par des Installateurs Autorisés ou par des Services spécialisées, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Le Constructeur décline toute responsabilité en cas d'inobservation de cette obligation.

2.1 Installation

- Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas mettre en service cet appareil et s'adresser à un personnel hautement qualifié sur le plan professionnel.
- Les éléments d'emballage peuvent être une source de danger, aussi ne doivent-ils pas être laissés à la portée des enfants.
- L'appareil doit être installé dans l'emplacement définitif qu'il occupera dans la cuisine, préférablement sous une hotte aspirante permettant la bonne régénération de l'air.
- L'installation ne doit être effectuée que dans des locaux suffisamment aérés.
- **Les appareils du type A1 et B21** ne peuvent être installés que dans des locaux ventilés conformément aux règlements techniques en vigueur. Il est toujours conseillé de les placer sous la hotte aspirante qui assure l'évacuation des vapeurs et des gaz de combustion.
- **Les appareils du typo B 11** doivent être installés de façon à ce que les gaz de décharge soient acheminés dans une installation appropriée réalisée selon les normes en vigueur. La cheminée de raccordement est fournie séparément.
- On doit mettre en relief le type d'installation effectué en traçant une croix dans la case concernée : A1 - B11 - B21 de la plaque des données caractéristiques (se trouvant à l'intérieur du panneau de commandes).
- Les appareils peuvent être installés séparément, ou bien en combinaison avec d'autres appareils de notre gamme.
- L'appareil n'est pas apte à être encastré.
- L'appareil doit être placé à une distance d'au moins 10 cm des parois environnantes.
- En présence de parois non combustibles ou protégées par une isolation thermique, cette distance peut être plus réduite.
- Les dimensions d'encombrement des appareils sont indiquées aux pages annexes.

2.2 Installation sous hotte aspirante (Fig. 7)

En cas d'installation sous hotte aspirante : après avoir installé la cheminée de raccordement (sans interrupteur de tirage), comme indiqué au point 2.2, on doit la monter à une hauteur d'au moins 180 cm du sol. La distance entre la partie terminale de la cheminée et le filtre de la hotte doit être comprise entre 125 et 200 mm (Fig. 7).

2.3 Montage

- Enlever la pellicule de protection couvrant les parties extérieures de l'appareil. Enlever les traces de colle encore présentes en utilisant un solvant approprié.
- Procéder au nivellement de l'appareil en intervenant sur les pieds réglables.
- Si on l'installe seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol avec les brides prévues à cet effet (Fig. 3).

2.4 Union avec mise en ligne des appareils (Fig. 2)

Procéder comme suit :

- Enlever les manettes et le panneau de commandes de la table de cuisson.
- Placer côte à côte les appareils et les mettre de niveau à la même hauteur.
- Fixer les appareils comme indiqué à la Fig. 2 en utilisant les vis prévues à cet effet.

2.5 Branchement au réseau de distribution de gaz

- Avant d'effectuer le branchement, consulter le Service de distribution de gaz.
- Monter un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, ceci dans une position facilement accessible.
- S'assurer qu'il n'y a pas de pertes aux points de raccordement.
- Vérifier la prédisposition de l'appareil au gaz d'alimentation; si nécessaire, procéder à l'adaptation au type de gaz distribué, ceci après avoir lu très attentivement le paragraphe 3.
- Pour l'installation d'appareils au **Danemark**, avant d'effectuer le branchement au réseau de distribution de gaz, visser sur le raccord d'alimentation le nipple fourni avec l'appareil.

3 - TRANSFORMATION POUR L'ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ

Si le type de gaz distribué ne correspond pas à celui pour lequel l'appareil est prédisposé, effectuer toutes les opérations citées ci-dessous.

Les injecteurs et les plaques des données caractéristiques sont contenues dans un sachet prévu à cet effet fourni avec l'appareil.

3.1 Remplacement des injecteurs de la veilleuse (Fig. 4)

- Ouvrir les portes du placard situé en dessous de la cuve de cuisson.
- Dévisser le bouchon porte injecteur **UP** présent et le remplacer par celui qui est indiqué aux tableaux **T2** et **T2A.**
- Revisser à fond le nouvel injecteur.
- Revisser à fond le bouchon porte injecteur.

3.2 Remplacement des injecteurs et régulation de l'air des brûleurs (Fig. 5)

- Ouvrir les portes du placard situé en dessous de la cuve de cuisson.
- Dévisser les injecteurs **U** présents et les remplacer par ceux qui sont indiqués aux tableaux **T2** et **T2A.**

- Pour chaque brûleur, desserrer la vis **V** et régler la bague de régulation de l'air à la distance "**A**" indiquée aux tableaux **T2** et **T2A**.
- Revisser à fond les vis **V** et les bloquer avec du vernis rouge.

3.3 Remplacement de la plaquette de prédisposition du gaz
- Appliquer sur l'appareil la plaquette indiquant le nouveau type de gaz pour lequel on a fait la transformation.

4 - MISE EN SERVICE

4.1 Contrôle du fonctionnement

Mettre en marche l'appareil selon les **instructions pour l'emploi** et vérifier :
- le bon fonctionnement des veilleuses et des brûleurs;
- l'absence de pertes de gaz;
- le bon fonctionnement des systèmes d'aération du local;
- l'efficacité de l'installation d'évacuation des gaz brûlés
- si nécessaire, consulter le paragraphe **5 "Examen de certaines anomalies de fonctionnement**";
- la bonne correspondance entre les données de la plaque de l'appareil et celles du réseau de distribution de gaz.

Avertissement : pendant le fonctionnement, faire très attention aux zones chaudes de la surface extérieure.

4.2 Contrôle de la puissance thermique

Après avoir réalisé l'installation et l'adaptation à un autre type de gaz et en cas d'opérations d'entretien, contrôler la puissance thermique de l'appareil.
- La puissance thermique nominale est indiquée aux tableaux **T1** et **T1A**.
- L'appareil fonctionne sur la valeur nominale quand les injecteurs montés correspondent au type de gaz d'alimentation et à la pression de fonctionnement indiquée aux tableaux **T2, T2A, T3** et **T4**.

4.3 Contrôle de la pression d'alimentation du gaz
- L'instrument de mesure nécessaire est le manomètre avec une définition minimale de 0,2 mBar.
- Ouvrir les portes du placard situé en dessous de la cuve de cuisson.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression **P** (Fig. 1) et brancher à cette dernière le tuyau du manomètre.
- Effectuer la mesure pendant que l'appareil fonctionne.
- La valeur mesurée doit rentrer dans les limites indiquées au tableau **T4**; dans le cas contraire, arrêter l'essai et contacter le Service de distribution de gaz.
- Débrancher le tuyau du manomètre et visser à fond la vis de prise de pression.

5 - EXAMEN DE CERTAINES ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

5.1 Allumage difficile ou non-allumage de la veilleuse
- Allume-gaz piézo-électrique, bougie d'allumage ou câble d'allumage défectueux.
- Pression du gaz d'alimentation insuffisante.
- Injecteur ou tuyaux obstrués.
- Vanne de gaz défectueuse.

5.2 Extinction de la veilleuse pendant le fonctionnement
- Thermocouple défectueux, réchauffement insuffisant de ce dernier ou mauvaise connexion à la vanne de gaz.
- Chute de pression de l'alimentation de gaz.
- Intervention du thermostat de sécurité à réenclenchement manuel (pour le réenclenchement, voir le point 6.4).
- Vanne de gaz défectueuse.

5.3 Allumage difficile ou non-allumage des brûleurs
- Pression d'alimentation de gaz insuffisante.
- Injecteurs obstrués.
- Vanne de gaz défectueuse.
- Intervention du thermostat de sécurité à réenclenchement manuel (pour le réenclenchement, voir le point 6.4).

5.4 Difficultés de réglage de la température
- Vanne de gaz défectueuse.

6 - REMPLACEMENT DE CERTAINS COMPOSANTS

Note générale : **Les composants scellés ne doivent pas être altérés. Après toute intervention, vérifier, si nécessaire, qu'il n'y ait aucune perte de gaz.**

6.1 Brûleurs ou veilleuse, bougie d'allumage
- Ouvrir les portes du placard situé en dessous de la cuve de cuisson.
- Remplacer le composant.

6.2 Thermocouple, câble de haute tension d'allumage
- Ouvrir les portes du placard situé en dessous de la cuve de cuisson.
- Enlever le panneau de commandes.
- Déconnecter le composant de la vanne de gaz.
- Démonter le composant et le remplacer.

6.3 Vanne de gaz
- Ouvrir les portes du placard de l'appareil, vider toute l'huile contenue dans la cuve concernée (voir paragraphe 7.6 - Vidange de l'huile).
- Dévisser la presse-garniture située sur le devant de la cuve pour dégager de cette dernière le bulbe de la vanne à remplacer.
- Enlever le panneau de commandes.
- Déconnecter les tuyaux, le thermocouple de la vanne et remplacer le composant.

6.4 Thermostat de sécurité

Avant de réenclencher le thermostat de sécurité **TS** après son intervention (Fig. 1), chercher les causes ayant provoqué la surtempérature : examiner le fonctionnement du thermostat de travail, le niveau d'huile, etc... Ensuite procéder comme suit :
- Ouvrir les portes et appuyer sur le bouton rouge du thermostat.
- Vérifier si le circuit est bien refermé.

Pour le remplacement du thermostat de sécurité, procéder comme suit:
- Ouvrir les portes du placard de l'appareil, vider toute l'huile contenue dans la cuve concernée (voir paragraphe 7.6 - Vidange de l'huile).
- Dévisser la presse-garniture située sur le devant de la cuve pour dégager de cette dernière le bulbe du thermostat à remplacer.
- Enlever le panneau de commandes.
- Débrancher les connexions électriques et remplacer le composant.

7 - EMPLOI ET ENTRETIEN

7.1 Avertissements

L'appareil est destiné à l'emploi professionnel, aussi ne doit-il être utilisé que par un personnel bien préparé.

Il doit être destiné exclusivement à la friture des aliments; par conséquent tout autre type d'emploi est à considérer impropre.

Avant de mettre en service l'appareil, nettoyer soigneusement les surfaces destinées à entrer en contact avec les aliments.

IMPORTANT : ne pas mettre en marche la friteuse quand les cuves sont sans huile. En cas d'utilisation de pains de matière grasse au lieu de l'huile, faire fondre préalablement ces pains en réglant la température au MINIMUM (manette M de la fig. 1 à la position 1).

Ne jamais dépasser le niveau maximal d'huile indiqué sur la cuve.

Il est conseillé de surveiller l'appareil pendant le fonctionnement, car les éventuelles anomalies des dispositifs de sécurité pourraient surchauffer l'huile contenue dans la cuve (en fait, aux hautes températures, l'huile peut devenir inflammable).

Plonger lentement dans l'huile bouillante le panier contenant les aliments à frire, en faisant bien attention que l'écume pouvant se former ne déborde pas de la cuve. Au cas où ceci aurait lieu, arrêter pendant quelques secondes l'immersion.

L'installation et l'éventuelle adaptation à un autre type de gaz doivent être effectuées par des installateurs autorisés et qualifiés.

En cas de panne, fermer le robinet d'arrêt de gaz se trouvant en amont de l'appareil.

Pour toute réparation, s'adresser aux Centres d'Après-Vente autorisés et exiger des pièces de rechange originales.

L'inobservation de ces règles peut compromettre sérieusement la sécurité de l'appareil; le constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes obligatoires ne seraient pas respectées.

7.2 Dispositifs de sécurité

Chaque cuve de friture est équipée d'un thermostat de sécurité qui, en cas de dépassement de la température maximale de régulation, interrompt l'arrivée de gaz. Au cas où se produirait cet inconvénient, fermer le robinet d'arrêt du gaz se trouvant en amont de l'appareil et demander l'intervention du Centre d'Après-Vente.

7.3 Utilisation de la friteuse (Fig. 1)

La manette **M** de la vanne de gaz présente les symboles suivants :

✶	**Eteint et allumage de la veilleuse**
110	**Température minimale de cuisson**
120-165	**Températures intermédiaires de cuisson**
190	**Température maximale de cuisson**

7.4 Allumage des brûleurs (Fig. 1)

- Mettre de l'huile dans la cuve au-delà du niveau minimum, mais sans dépasser le niveau maximum (Fig. 9).
- Tourner la manette **M** à la position ✶
- Presser à fond le bouton **A** et allumer la veilleuse en intervenant en même temps sur l'allume-gaz piézo-électrique **AP**. Après l'allumage de la veilleuse, maintenir pressé le bouton **A** pendant environ 20 secondes (on peut contrôler la veilleuse en ouvrant les portes de l'appareil).
- En cas d'extinction de la veilleuse, refaire cette opération.
- Tourner la manette **M** dans la position correspondant à la température désirée.

7.5 Extinction des brûleurs (Fig. 1)

- Pour éteindre le brûleur, on doit mettre la manette **M** à la position ▯
- Pour éteindre la veilleuse, mettre la manette **M** à la position '**O**'. (Fig. 1).

7.6 Vidange de l'huile (Fig. 1)

- Le robinet de vidange de l'huile **S** (Fig. 1) - un pour chaque cuve - se trouve à l'intérieur du placard situé sous les cuves de cuisson; il se trouve dans un emplacement permettant d'éviter toute ouverture accidentelle pendant le travail.
- Pour vider la cuve, on doit mettre sous le robinet de vidange la cuvette prévue à cet effet ou des récipients pouvant contenir toute la quantité d'huile à température élevée à vidanger.

8 - NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Laver tous les jours les surfaces en acier inoxydable en utilisant de l'eau et des détergents non abrasifs; ensuite, rincer abondamment et essuyer.
- Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, on doit absolument éviter les détergents contenant des substances abrasives, ainsi que les copeaux, les paillettes, les brosses ou les raclettes en acier commun.
- Ne pas employer de produits corrosifs pour le nettoyage du plancher sous l'appareil.
- Ne pas laver l'appareil en employant des jets d'eau.
  En cas de longues périodes d'inactivité de l'appareil, il est conseillé d'observer les précautions suivantes :
- Fermer le robinet d'arrêt de gaz se trouvant en amont de l'appareil.
- Nettoyer soigneusement toutes les surfaces.
- Protéger les surfaces en acier inoxydable en y étendant avec un chiffon une légère strate d'huile de vaseline.
- Aérer périodiquement les locaux.
- Soumettre l'appareil à un contrôle périodique (au moins une fois par an) qui devra être effectué par un personnel qualifié sur le plan professionnel. Il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.

9 - LISTE DES PIECES DE RECHANGE

- Vanne de réglage du gaz
- Veilleuse
- Brûleur
- Thermocouple
- Bougie d'allumage de la veilleuse
- Thermostat de sécurité
- Allume-gaz piézo-électrique
- Robinet de vidange de l'huile.

INHOUD

1 - INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

1.1 Identificatie van de modellen

	Serie 700
Friteuse met 1 kuip van 15 liter	8031 35222
Friteuse met 2 kuipen van 10 liter	8031 35432
Friteuse met 2 kuipen van 15 liter	8031 35642
	Serie 900
Friteuse met 1 kuip van 15 liter	8031 45222
Friteuse met 1 kuip van 20 liter	8031 45332
Friteuse met 2 kuipen van 10 liter	8031 45432
Friteuse met 2 kuipen van 15 liter	8031 45642
Friteuse met 2 kuipen van 20 liter	8031 45742

1.2 Technische gegevens

De technische gegevens van de apparaten bevinden zich in **tabellen T1- T1A** en **T3**.

2. WAARSCHUWINGEN

Lees met aandacht dit handboekje daar het belangrijke gegevens bevat inzake de veiligheid van installatie, het gebruik en het onderhoud. Bewaar dit boekje zorgvuldig zodat het steeds door bevoegde personen geraadpleegd kan worden. De installatie, de verandering en het onderhoud van dit apparaat moeten verricht worden door geautoriseerde installateurs of door Inrichtingen met inachtneming van de bestaande veiligheidsnormen.

De fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van zich bij niet nakoming van deze verplichting.

2.1 Installatie

- Na het verpakkingsmateriaal verwijderd te hebben zie of het apparaat ongeschonden is. Bij twijfel,gebruik het apparaat niet en raadpleeg het bevoegd personeel.
- Laat het verpakkingsmateriaal niet binnen bereik van kinderen daat het gevaarlijk kan zijn.
- Plaats het apparaat op haar definitieve plaats in de keuken en bij voorkeur onder een afzuigkap om een goede regeneratie van de lucht te verzekeren.
- Installeer het apparaat uitsluitend in goed geventileerde lokalen
- **De apparaten van het type A1 en B21** kunnen alleen geïnstalleerd worden in lokalen die geventileerd zijn volgens de bestaande technische voorschriften. Plaats de apparaten bij voorkeur onder een afzuigkap om stoom en verbrandingsgassen te verwijderen.
- **De apparaten van het type B11** moeten zo geïnstalleerd worden dat de afvoergassen in een passende volgens de bestaande normen gerealiseerde installatie worden geleid.De verbindingsschoorsteen wordt afzonderlijk geleverd.
- De verrichte installatie moet gekenmerkt worden door het zetten van een kruisje in het passend vakje: A1-B11-B21 op het typeplaatje (dat zich aan de binnenkant van het instrumentenbord bevindt).
- De apparaten kunnen afzonderlijk geïnstalleerd worden of gecombineerd met andere apparaten van onze productie.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw
- Plaats het apparaat op een afstand van tenminste 10 cm. van de omringende wanden.
- In aanwezigheid van onbrandbare wanden of indien deze beschermd zijn door een thermische isolering, kan deze afstand gereduceerd worden.
- De door de apparaten ingenomen ruimte is te zien in de bijliggende pagina's.

2.2 Installatie onder een afzuigkap (Fig.7)

Bij installatie onder een afzuigkap: na de verbindingsschoorsteen geïnstalleerd te hebben (zonder trekschakelaar), zoals aangegeven in punt 2.2, hef deze op tot op een hoogte van tenminste 180 cm. vanaf de vloer. De afstand tussen het eindgedeelte van de schoorsteen en de filter van de kap moet begrepen zijn tussen 125 en 200 mm (zie Fig.7).

2.3 Het monteren van het apparaat

- Verwijder het beschermend laagje van de uitwendige wanden van het apparaat en het eventueel overgebleven kleefstof met een passend plosmiddel.
- Plaats het apparaat met gebruik van de stelvoetjes
- Bevestig het afzonderlijk geïnstalleerd apparaat met een breedte van 40 cm.op de vloer met de ter beschikking zijnde flenzen (Fig. 3).

2.4 Op een lijn verbinding van de apparaten (Fig. 2)

Ga als volgt te werk:
- Verwijder de knoppen en het bedieningspaneel van de top
- Plaats de apparaten naast elkaar en nivelleer ze op dezelfde hoogte
- Maak de apparaten vast met de passende schroeven zoals aangegeven in Fig.2.

2.5 Aansluiting op de gasleiding

- Alvorens tot aansluiting over te gaan,raadpleeg het Gastoeleveringsbedrijf.

Installeer aan de bovenkant van het apparaat op een makkelijk te bereiken plaats een onderbrekingskraan.
- Controleer of er gaslekkages aanwezig zijn op de verbindingspunten.
- Controleer of het apparaat voorbereid is op het geleverd gas, en ga, indien nodig, over tot aanpassing op het geleverd gas na paragraaf 3 goed gelezen te hebben.

3 - VERANDERING VOOR AANPASSING OP EEN ANDER SOORT GAS

Indien het geleverd gas niet overeenkomt met het gas waarop het apparaat is voorbereid,handel als volgt.

De gaspitten en de typeplaatjes bevinden zich in het met het apparaat meegeleverd zakje.

3.1 Vervanging van de gaspitten van de pilootbrander (Fig. 4)

- Maak de deurtjes open van de ruimte die zich onder de kookkuip bevindt
- Schroef tap **T** los en verwijder de pakking **G**
- Schroef gaspit **UP** los en vervang hem met die die in tabel **T2** en **T2A** is aangeduid
- Schroef de nieuwe gaspit goed vast.
- Schroef tap **T** weer goed vast, plaats de pakking **G** weer op zijn plaats en verzegel hem met rode lak.
- Indien nodig regel de lucht door op regelaar **R** te handelen.

3.2 Vervanging van de gaspitten en van de luchtregelaar van de hoofdbranders (Fig. 5)

- Maak de deurtjes open van de ruimte die zich onder de kookkuip bevindt.
- Schroef gaspitten **U** los en vervang ze met die die in tabel **T2** en **T2A** zijn aangeduid.
- Maak schroef **V** van elke brander los en regel het luchtregelingsmondje op de afstand "**A**" die in de tabellen **T2** en **T2A** is aangeduid.
- Schroef de schroeven **V** weer goed vast en verzegel ze met rode lak.

3.3 Vervanging van het typeplaatje met de gasgegevens
- Plaats het typeplaatje met het nieuw soort aangepast gas op het apparaat

4 - HET IN WERKING STELLEN VAN HET APPARAAT

4.1 Controle van de functionering
- Stel het apparaat in werking volgens de **gebruiksinstructies** en controleer.
- of de pilootbranders en de hoofdbranders goed functioneren.
- of er gaslekkages aanwezig zijnde werking van de ventilatiesystemen van het lokaal.
- de efficiëntie van de installatie voor de afvoer van de verbrandingsgassen
- raadpleeg indien nodig paragraaff 5 "**Analyse van enkele storingen**".
- of de gegevens van het typeplaatje overeenkomen met die van de gasleiding.

Waarschuwing: tijdens de werking van het apparaat pas goed op de warme delen van de uitwendige oppervlakte.

4.2 Controle van het thermisch vermogen
Na de installatie verricht te hebben en na de verandering voor de aanpassing op een ander soort gas en bij onderhoudsinterventies,controleer steeds het thermisch vermogen van het apparaat.
- Het nominaal thermisch vermogen is aangeduid in tabel **T1 - T1A**.
- Het apparaat functioneert op nominaal vermogen wanneer de gemonteerde gaspitten aangepast zijn op het geleverd gas en op de werkspanning zoals aangeduid in de tabellen **T2-T2A-T3-T4**.

4.3 Controle van de gastoevoerdruk
- Het vereist meetinstrument is de manometer met een minimum definitie van 0,2 mbar.
- Maak het deurtje open van de ruimte die zich onder de kookkuip bevindt.
- Verwijder de bevestigingsschroef van het drukcontactpunt P (Fig.1) en sluit hierop aan de buis van de manometer.
- Meet terwijl het apparaat in werking is.
- De gemeten waarde moet binnen de in tabel **T4** aangeduide waarden komen te liggen, in tegenstaand geval,onderbreek de proef en raadpleeg het Gastoeleveringsbedrijf.
- Maak de buis van de manometer los en schroef de bevestigingsschroef van het drukcontactpunt weer goed vast.

5 - ANALYSE VAN ENKELE STORINGEN

5.1 Moeilijke of gemiste ontsteking van de pilootbrander
- De piëzoelektrische ontsteker,de bougie of de ontstekingskabel zijn gebrekkig.
- De gasdruk is onvoldoende.
- De gaspit of de leiding is verstopt.
- De gasklep is gebrekkig.

5.2 Uitdoving van de pilootbrander tijdens de werking
- De thermokoppel is gebrekkig,wordt niet goed verwarmd of de aansluiting op de gasklep is niet perfect.
- Daling van de gastoevoerdruk.
- Interventie van de met de hand herstelbare veiligheidsthermostaat (voor de herstelling zie punt 6.4).
- De gasklep is gebrekkig.

5.3 Moeilijke of gemiste ontsteking van de branders
- De gastoevoerdruk is onvoldoende.
- De gaspitten zijn verstopt.
- De gasklep is gebrekkig.
- Interventie van de met de hand herstelbare veiligheidsthermostaat (voor de herstelling zie punt 6.4).

5.4 Moeilijke regeling van de temperatuur
- De gasklep is gebrekkig.

6 - VERVANGING VAN ENKELE COMPONENTEN

Algemene nota: **de verzegelde componenten moeten niet geschonden worden. Na elke interventie, controleer, indien nodig, of er gaslekkages aanwezig zijn.**

6.1 Hoofd- en pilootbranders, ontstekingsbougie
- Maak de deurtjes open van de ruimte onder de kookkuip.
- Vervang de component.

6.2 Thermokoppel, hoge spanning ontstekingskabel
- Maak de deurtjes open van de ruimte onder de kookkuip.
- Verwijder het bedieningspaneel.
- Maak de component los van de gasklep.
- Verwijder de component en vervang hem.

6.3 Gasklep
- Maak de deurtjes van het apparaat open en ledig de kuip van de aanwezige olie (zie paragraaf 7.6 - afvoer van de olie).
- Schroef de prophouder die aan de voorkant van de kuip is geplaatst los om daar vanuit de bol van de te vervangen klep uit te trekken.
- Verwijder het bedieningspaneel.
- Maak het buisstelsel en de thermokoppel van de klep los en vervang de klep.

6.4 Veiligheidsthermostaat
Voor de herstelling van de veiligheidsthermostaat **TS** na interventie (Fig.1), verwijder de oorzaken die de overtemperatuur veroorzaakt hebben: controleer dus de functionering van de werkthermostaat, de hoogte van de olie enz. e ga dan als volgt te werk:
- Maak de deurtjes druk op de rode knop van de thermostaat.
- zie of het elektrisch circuit weer is gesloten.

Voor de vervanging van de veiligheidsthermostaat, ga als volgt te werk:
- Maak de deurtjes van het apparaat open, ledig de betreffende kuip van de aanwezige olie (zie paragraaf 7.6 - afvoer olie).
- Schroef de prophouder los die zich op de voorkant van de kuip bevindt om vanuit de kuip de bol van de te vervangen thermostaat te verwijderen.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Maak de elektrische verbindingen los en vervang de thermostaat.

7 - GEBRUIK EN ONDERHOUD

7.1 Waarschuwingen
Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet dus uitsluitend door bevoegd personeel gebruikt worden. Het apparaat dient gebruikt te worden alleen voor het in olie bakken van gerechten en elk ander gebruik is als oneigenlijk te beschouwen. Alvorens het apparaat in werking te stellen,maak alle oppervlakten die in contact zullen komen met de gerechten goed schoon.
Belangrijk: gebruik de friteuse niet indien geen olie in de kuip zit.Bij gebruik van vet in blokken in plaats van olie,smelt eerst

het vet door de temperatuur op de minimum stand te plaatsen (knop M van Fig.1 op positie 1).
Zorg dat de maximum hoogte van de olie die in de kuip is aangeduid niet wordt overschreden.
Controleer het apparaat tijdens de werking,daar eventuele onregelmatigheden van de veiligheidsinrichtingen de in de kuip aanwezige olie zouden kunnen oververwarmen en ontvlambaar maken.
Leg voorzichtig het korfje met de te bakken gerechten in de kokende olie en let goed op dat de schuim die ontstaan kan niet de rand van de kuip overloopt.Indien dit gebeurt,onderbreek voor enkele seconden de onderdompeling van het korfje.
De installatie en de eventuele verandering voor aanpassing aan een ander soort gas, moet gedaan worden door bevoegd gespecialiseerd personeel.
Bij storingen, sluit de onderbrekingskraan die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt.
Voor eventuele reparaties roep assistentie in van geautoriseerde Servicecenters en eis alleen originele vervangstukken.
De niet nakoming van wat hierboven is omschreven kan de veiligheid van het apparaat compromitteren en de fabrikant wijst elke aansprakelijkheid van zich af indien deze verplichtingen niet zijn nagekomen.

<u>7.2 Veiligheidsinrichtingen</u>
Elke kookkuip is voorzien van een veiligheidsthermo-staat die de toevoer van het gas onderbreekt wanneer de hoogste regelingstemperatuur overschreden wordt.
Indien dit gebeurt, sluit de gasonderbrekingskraan die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt en roep assistentie in van de Technische Dienst.

<u>7.3 Gebruik van de friteuse (Fig.1)</u>
De knop **M** van de klep heeft de volgende kentekens:

✶	**Uit en ontsteking piloot**
110	**Minimum kooktemperatuur**
120-165	**Tussengelegen kooktemperaturen**
190	**Hoogste kooktemperatuur**

<u>7.4 Ontsteking branders (Fig.1)</u>
- Vul de kuip met olie tot boven de peil van de minimumhoogte zonder de peil van de maximum hoogte te overschrijden (Fig.9)
- Draai knop **M** tot op positie ✶
- Druk hard op knop **A** en ontsteek de piloot door tegelijkertijd op de piëzoelektrische ontsteker **AP** te handelen. Houd drukknop A voor ongeveer 20 seconden ingedrukt na de ontsteking van de piloot. (Om de piloot te zien maak de deurtjes open van het apparaat)
- Bij uitdoving van de piloot,herhaal de handeling
- Draai knop **M** en breng hem op de positie van de gewenste temperatuur.

<u>7.5 Uitdoving branders (Fig.1)</u>
- Om de hoofdbrander uit te doven,breng knop **M** op positie ▯
- Om de pilootbander uit te doven breng knop **M** op positie "**O**".(Fig.1).

<u>7.6 Afvoer van de olie (Fig.1)</u>
- De kraan voor de afvoer van de olie **S** (Fig.1) (een voor elke kuip) bevindt zich op een veilige plaats aan de binnenkant van de ruimte die zich onder de kookkuip bevindt om toevallige openingen tijdens de werking te voorkomen
- Om de kuip te ledigen,plaats onder de afvoerkraan het passend bakje dat geschikt is de hoeveelheid zeer warme olie op te vangen.

8 - SCHOONMAAK EN ONDERHOUD
- Was dagelijks de inoxstalen oppervlakten met water en niet bijtende reinigingsmiddelen,spoel en droog goed af.
- Gebruik voor de schoonmaak van het inoxstaal geen reinigingsmiddelen die bijtende stoffen bevatten en geen spaanders, wol, borstels of afkrabbers van gewoon staal.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen voor de schoonmaak van de vloer die onder het apparaat ligt.
- Was het apparaat niet met waterstralen.

Indien het apparaat voor een lange tijd niet wordt gebruikt, neem de volgende maatregelen:
- Sluit de onderbrekingskraan die zich aan de bovenkant van het apparaat bevindt
- Maak alle oppervlakten goed schoon
- Bescherm de inoxstalen oppervlakten door op deze met een doekje een dun laag vaselineolie te verspreiden
- Lucht regelmatig de lokalen
- Laat het apparaat zo nu en dan controleren (maar tenminste een keer per jaar) door bevoegd gekwalificeerd personeel.
  Raadzaam is het sluiten van een onderhoudscontract.

9 - LIJST VERVANGBARE ONDERDELEN
- Klep regeling gas
- Pilootbrander
- Hoofdbrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie piloot
- Veiligheidsthermostaat
- Piëzoelektrische ontsteker
- Kraan afvoer olie

INDHOLDSFORTEGNELSE

1 - INSTALLATIONSVEJLEDNING

1.1 Modelidentifikation

	Serie 700
Frituregryde med 1 kar på 15 liter	8031 35222
Frituregryde med 2 kar på 10 liter	8031 35432
Frituregryde med 2 kar på 15 liter	8031 35642
	Serie 900
Frituregryde med 1 kar på 15 liter	8031 45222
Frituregryde med 1 kar på 20 liter	8031 45332
Frituregryde med 2 kar på 10 liter	8031 45432
Frituregryde med 2 kar på 15 liter	8031 45642
Frituregryde med 2 kar på 20 liter	8031 45742

1.2 Tekniske dataer

Dette apparaturs tekniske dataer vises i vedlagte **Tabellerne T1-T1A** og **T3**.

2 - ALMINDELIGE OPLYSNINGER

Læs denne vejledning grundigt igennem, her findes vigtige informationer vedrørende sikkerheden ved installation, brug og vedligeholdelse.
Opbevar vejledningen omhyggeligt og tilgængelig for enhver bruger.
Dette apparatur må kun installeres af fagfolk i henhold til fabrikantens instruktioner og de gældense sikkerhedsnormer.
Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, hvis disse normer ikke følges.

2.1 Installation

- Efter udpakning, skal man sikre sig at apparaturet er intakt. Har man den mindste tvivl, må apparatet ikke tages i brug, og man skal med det samme tilkalde fagfolk.
- Børn må ikke kunne komme i berøring med emballagen, de kan komme til skade.
- Apparaturet skal sættes på dets endelige plads og position i køkkenet helst under en udsugnings emkappe, så der opnås en god luftcirkulation.
- Apparaturet må kun indstalleres i lokaler med god ventilation..
- **Alt apparatur af typen A1 og B21** må kun installeres i lokaler med god luftventilation, i henhold til de gældende tekniske normer. Det anbefales at sætte apparatet under en emkappe, som absorberer forbrændingsgasarter og damp.
- **Alt apparatur af typen B11** skal installeres så al udstødningsgas sendes til et egnet system fremstillet i henhold til de gældende normer. Forbindelsesskorstenen leveres for sig.
- Installationstypen skal fremhæves med et kryd: A1 - B11 - B21, på gasmærkepladen, som sidder indvendigt på kontrolpanelet.
- Dette apparatur kan indstalleres separat, eller sammensat med andet udstyr fra vores linie.
- Dette apparatur er ikke egnet til indbygning
- Apparaturet skal opstilles mindst 10 cm fra væggen.
- Denne afstand kan reduceres, hvis væggene er brandsikre eller isoleret.
- Apparaturets dimentioner vises i de vedlagte oversigter.

2.2 Installation under emkappe Fig. 7

Hvis apparaturet installeres under en emkappe, monteres forbindelsesskakten, uden trækafbryder, i en sådan højde at afstanden mellem skakten og emkappens filter ligger mellem 125 og 200 mm.
Dette kan opnås således fig. 7:
- installer skakten som beskrevet under 2.2; mindst 180 cm fra gulvet.
- indsæt skaktens bevægelige element i den nederste del og roter den indtil den ønskede højde mellem 125 og 200 mm er nået.

2.3 Montering

- Fjern beskyttelseshinden fra apparatets ydre overflader. Rens disse overflader for eventuelle rester af klæbemiddel med et egnet opløsningsmiddel.
- Indstil apparaturet med de regulerbare ben.
- Apparatur med en bredde på 40 cm, som installeres separat, skal fikseres til gulvet med en passende flange. se fig.3.

2.4 Ensretning af apparaturet Fig. 2

Gør således:
- Fjern toppens kontrolpanel.
- Sæt apparaturet side om side og indstil til samme højde.
- Fastsæt apparaturet med egnede skruer, som vist på fig. 2.

2.5 Tilslutnikng til gasforsyningsnetet.

- Før apparaturet tilsluttes, skal man henvende sig til gasværket.
- Indsæt en mellemhane før apparaturet, den skal være let tilgængelig.
- Kontroller for lækager ved rørsammenslutninger.
- Kontroller at apparatet er indstillet til den aktuelle gasforsyning; om nødvendigt tilpasses apparatet, men først efter at have gennemlæst alt under paragraf 3 grundigt igennem.
- I **Danmark**, før apparaturet tilsluttes gasforsyningen, skal den leverede nippel skrues på forsyningsrampen

3 - TILPASNING TIL ANDER GASTYPER

Hvis apparatet ikke er indstillet til gasværkets gastype, skal apparatet omdannes, som bekrevet herunder.
Dysere og mærkepladerne findes i en pose, som leveres med apparaturet.

3.1 Udskift tændblussets dysere fig.4

- Åbn lågerne under karret.
- Afskru proppen **T**, fjern pakningen **G.**
- Udtag og udskift dyseren **UP** med den, som der henvises til i tabellerne **T2** og **T2A.**
- Skru den nye dyser tæt til.
- Skru proppen **T** tæt til igen og vær sikker på at pakningen **G** er sidder korrekt, f orsegl med rød maling.
- Om nødvendigt, juster luften med regulator **R**.

3.2 Udskift dyserne og hovedbrænderens luftjustering fig.5

- Åbn lågerne under karret
- Skru dyseren **U** af og udskift med den som vises på tabel **T2 og T2A.**
- Ved hver brænder løsn skruen **V** og juster luftreguleringsbøsningen til afstanden "**A**" som vist i tabel **T2** og **T2A.**
- Skru skruen **V** tæt til igen og forsegl med rød maling.

3.3 Udskift gas-specifikationspladen

- Sæt den nye plade med den nye gastype på apparaturet.

4 - START

4.1 Funktionskontrol

Start apparatet i henhold til **brugsvejledningen**, og kontroller:
- tændblusset og hovedbrændernes funktion;
- for lækager;
- lokalets luftventilation;
- gasudstødningssystemet;
- om nødvendigt se paragraf **5 "Fejlkontrollering** ";
- at dataerne på mærkepladen svarer til el-nettets dataer

Advarsel: pas på apparatets ydre varme overflader.

4.2 Kontroller varmeeffekten

Efter installation, tilpasning til andre gastyper og vedligeholdelsesindgreb skal apparatets varmeeffekt kontrolleres.

- Standardvarmeeffekten vises på tabel **T1 - T1A.**
- Apparaturet fungerer ved standardværdien, når de monterede dysere er tilpasset gasforsyningen og det drifttrykk som vises i tabellerne **T2 - T2A - T3 - T4.**

4.3 Kontroller gasforsyningstrykket

- Måleinstrument: manometer med en minimumsdefinition på 0.2 mBar.
- Åbn lågen under karret..
- Fjern spændskruen på trykventilen **P** (se fig. 1A) og tilslut manometret.
- Mål med apparatet i funktion.
- Den målte værdi skal findes indenfor de grænser, som vises i tabel **T4**; er dette ikke tilfældet, ring da til gasværket.
- Fjern manometerrøret og skru spændskruen fast.

5 - FEJLFUNKTIONSKONTROL

5.1 Manglende eller vanskelig tænding af tændblusset.

- Defekt piezoel-tænding, tændrør eller tændkabel.
- Utilstækkeligt gasforsyningstryk.
- Dyser eller rør tilstoppede.
- Defekt gasventil.

5.2 Tændblusset slukker under funktionen

- Termoelementet er defekt, ikke varmt nok, eller ukorrekt tilsluttet.
- Fald i gasforsyningstrykket.
- Det manuelle sikkerhedstermostat sætter igang (der henvises til punkt 6.4).
- Defekt gasventil.

5.3 Manglende eller vanskelig tænding af brænderne

- Utilstrækkeligt gasforsyningstryk.
- Tilstoppet dyser.
- Defekt gasventil.

- Det manuelle sikkerhedstermostat sætter igang (der henvises til punkt 6.4)

5.4 Temperaturregulering vanskelig

- Defekt gasventil.

6 - UDSKIFTNING AF NOGLE KOMPONENTER

N.B.: **De forseglede komponenter må ikke berøres. Efter behov skal man efter hvert indgreb kontrollere for lækager.**

6.1 Hovedbrænderne eller tændblus, tændrør

- Åbn lågerne under karret.
- Udskift komponenten

6.2 Termoelement, højspændingskabel til tænding

- Fjern knapper og kontrolpanel.
- Åbn lågerne under karret.
- Afbryd komponentens forbindelser til gasventilen.
- Afmonter komponenten udskift den.

6.3 Gasventil

- Åbn lågerne under karret og tøm karret for olie, se paragraf 7.6 - olieafløb.
- Fjern pakdåsen på karrets forside, så kan ventilens glødehovede udskiftes.
- Fjern knapper og kontrolpanel.
- Afbryd rørforbindelserne, ventilens termoelementet og udskift ventilen.

6.4 Udskiftning af sikkerhedstermostatet

Før sikkerhedstermostatet justeres, **TS** fig.1, skal årsagerne til overophedning undersøges og fjernes. Kontroller driftstermostatet, olieniveauet, etc... Gør derefter således:

- Åbn lågerne tryk på termostatets røde kontakt.
- kontroller at el-kredsløbet er lukket igen.

Udskiftning af sikkerhedstermostatet:

- Åbn apparaturets dør og tøm karret for olie i henhold til paragraf 7.6.
- Fjern pakdåsen på karrets forside, så kan ventilens glødehovede udskiftes.
- Fjern kontrolpanelet.
- Afbryd el-forbindelserne og udskift termostatet.

7 - BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

7.1 Almindelige oplysninger

Dette apparatur er fremstillet til professionel brug og må derfor kun benyttes af fagfolk.

Det må kun bruges til friturestegning; al anden brug er ukorrekt.

Før apparaturet tages i brug, skal det renses grundigt.

VIGTIGT: Der må aldrig tændes for varmen, hvis der ikke er olie i karret. Hvis der bruges fedtklumper i stedet for olie, skal disse først smeltes ved MINIMUMSTEMPERATUR, drej knappen M på fig. 1 til position 1.

Overskrid aldrig oliens maksimalniveau i karret.

Apparaturet skal overvåges, når det er i funktion, fordi skader på sikkerhedsanordningen kan medføre overophedning af olien i karret, og olien kan antændes ved høje temperaturer.

Sænk kurven med fødevarer langsomt ned i frituregrydens kogende olie, pas på at eventuel skum ikke løber ud over karret. Sker det standses kurven i nogle sekunder.

Installation og eventuelle tilpasninger til anden el-spænding (hvis det er muligt) skal foretages af fagfolk.

Hvis der opstår problemer, afbrydes strømmen og et autoriseret Service Center tilkaldes, der må kun bruges originale reservedele.

Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar, hvis disse henvisninger ikke følges.

7.2 Sikkerhedsanordninger

Hvert kar har et sikkerhedstermostat.

Hvis den maksimale justerede temperatur overskrides, afbryder sikkerhedstermostatet gas-forsyningen. I dette tilfælde slukkes for hovedkontakten og et Service-Center tilkaldes.

7.3 Brug af frituregryden fig. 1
Ventilknappen **M** har disse symboler:

✶	**Sluk og tænd for tændblus**
110	**Stegetemperatur minimum**
120-165	**Stegetemperatur middel**
190	**Stegetemperatur maksimum**

7.4 Tænding af brænderne fig. 1
- Fyld karret med olie over minimum men under maksimum - fig. 9
- Drej knappen **M** til position ✶
- Tryk knappen **A** i bund og tænd tændblusset ved samtidig at trykke piezoel-tændingen **AP** ind.
- Tændknappen forlades, men knappen **A** holdes trykket ind i cirka 20 sekunder, tændblusset kan ses, når apparatets låger åbnes.
- Hvis tændblusset slukker, gentages det her beskrevne.
- Drej knappen **M** til den ønskede temperatur.

7.5 Blussene slukkes
- Drej hovedbrænderens knap **M** til position ✶
- Drej og tryk tændblussets knap **M** til ✶ og "**O**". fig.1 i bund.

7.6 Olieafløb
- Afløbshanen **S**, fig. 1, et til hvert kar, sidder indeni rummet under karret, således at man undgår, at hanen åbner ved en fejltagelse.
- Når karret skal tømmes, sættes en dertil egnet beholder under hanen.

8 - RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE
- Vask rustfriståloverfladerne hver dag med vand og et rengøringsmiddel som ikke ridser, skyl efter med rigeligt vand og tør omhyggeligt efter.
- Når rustfrit stål renses må man aldrig bruge slibemidler, ståluld, børster eller stålskrabere.
- Rens gulvet under varmeskabet med ikke korrosive produkter.
- Vask ikke apparatet med vandstråler.
  Hvis apparatet ikke skal bruges i lang tid gøres følgende:
- Sluk for gashanen og afbryd el-forsyningen.
- Alle overflader rengøres omhyggeligt
- Beskyt de rustfriståoverflader med et tyndt lag vaselinolie.
- Luft regelmæssigt ud i lokalerne.
- Kontroller apparaturet regelmæssigt, mindst en gang om året, denne kontrol skal foretages af fagfolk.

Det anbefales at underskrive en vedligeholdelseskontrakt.

9 - RESERVEDELE
- Gasjusteringsventil
- Tændblus
- Hovedbrænder
- Termoelement
- Tændblussets tændrør
- Sikkerhedstermostat
- Piezoel-tænding
- Olieafløbshane

T1	Serie 700		
Modelli - Modelle - Models Modéles - Modellen	803135222	803135432	803135642
Q kW	13	19	26
Consumo gas**			
G 20 20 mbar m^3/h	1.38	2.01	2.75
G 25 25 mbar m^3/h	1.60	2.33	3.20
G 25 20 mbar m^3/h	1.60	2.33	3.20
G 30 28-30 mbar kg/h	1.03	1.49	2.05
G 30 50 mbar kg/h	1.03	1.49	2.05
Tipo - Bauart - Type	A_1	A_1	B_{11}
Bauart für DE	A_1	A_1	B_{11} - B_{21}
Connessione gas* ISO 7/1 R 3/4 #			

** Consumo gas - Gasverbrauch - Gas consumption - Consummation du gaz - Gasverbruik
* Connessione gas - Gasanschluss - Arrivèe gaz - Verbinding
Per installazione in Danimarca occorre avvitare sulla rampa d'alimentazione l'apposito nipplo.
Vor dem Anschluß an dieGasversorgingsanlage, ist es erforderlich, den als Ausstattung gelieferten passenden Nippel auf Versorgungsrampe gas einzuschrauben.

T1	Serie 900				
Modelli - Modelle - Models	803145222	803145322	803145432	803145642	803145742
Modéles - Modellen					
Q kW	13	17.2	19	26	34.4
Consumo gas**					
G 20 20 mbar m^3/h	1.38	1.82	2.01	2.75	3.64
G 25 25 mbar m^3/h	1.60	2.12	2.33	3.20	4.23
G 25 20 mbar m^3/h	1.60	2.12	2.33	3,20	4.24
G 30 28-30 mbar kg/h	1.03	1.35	1.49	2.05	2.70
G 30 50 mbar kg/h	1.03	1.33	1.49	2.05	2.67
Tipo - Bauart - Type	A_1	A_1	A_1	B_{11}	B_{11}
Bauart für DE	A_1	A_1	A_1	B_{11} - B_{21}	B_{11} - B_{21}
Connessione gas* ISO 7/1 R 3/4 #					

** Consumo gas - Gasverbrauch - Gas consumption - Consummation du gaz - Gasverbruik
* Connessione gas - Gasanschluss - Arrivèe gaz - Verbinding
Per installazione in Danimarca occorre avvitare sulla rampa d'alimentazione l'apposito nipplo.
Vor dem Anschluß an dieGasversorgingsanlage, ist es erforderlich, den als Ausstattung gelieferten passenden Nippel auf Versorgungsrampe gas einzuschrauben.

T2 **Serie 700**

Gas	p mbar	**Modelli-Modelle-Models Modéles-Modellen**	803135222	803135432	803135642
G 20	20	Ugelli pilota ❷	27.2	27.2	27.2
		Ugelli bruciatore ❸	2 x 210	4 x 170	4 x 210
		A= mm ❺	20	20	20
G 25	20	Ugelli pilota ❷	27.2	27.2	27.2
		Ugelli bruciatore ❸	2 x 245	4 x 195	4 x 245
		A= mm ❺	20	20	20
G 25	25	Ugelli pilota ❷	27.2	27.2	27.2
		Ugelli bruciatore ❸	2 x 230	4 x 185	4 x 230
		A= mm ❺	20	20	20
G30/G31	28-30/37	Ugelli pilota ❷	16.2	16.2	16.2
G 30	28 - 30	Ugelli bruciatore ❸	2 x 130	4 x 110	4 x 130
G 31	28 - 30	A= mm ❺	10	5	10
G 30	50	Ugelli pilota ❷	16.2	16.2	16.2
G 31	50	Ugelli bruciatore ❸	2 x 115	4 x 100	4 x 115
		A= mm ❺	5	0	5

T2 **Serie 900**

Gas	p mbar	**Modelli-Modelle-Models Modéles-Modellen**	803145222	803145332	803145432	803145642	803145742
G 20	20	Ugelli pilota ❷	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2
		Ugelli bruciatore ❸	2 x 210	2 x 260	4 x 170	4 x 210	4 x 260
		A= mm ❺	20	45	20	20	45
G 25	20	Ugelli pilota ❷	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2
		Ugelli bruciatore ❸	2 x 245	2 x 260	4 x 195	4 x 245	4 x 260
		A= mm ❺	20	15	20	20	15
G 25	25	Ugelli pilota ❷	27.2	27.2	27.2	27.2	27.2
		Ugelli bruciatore ❸	2 x 230	2 x 260	4 x 185	4 x 230	4 x 260
		A= mm ❺	20	15	20	20	15
G30/G31	28-30/37	Ugelli pilota ❷	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2
G 30	28 - 30	Ugelli bruciatore ❸	2 x 130	2 x 150	4 x 110	4 x 130	4 x 150
G 31	28 - 30	A= mm ❺	10	33	5	10	33
G 30	50	Ugelli pilota ❷	16.2	16.2	16.2	16.2	16.2
G 31	50	Ugelli bruciatore ❸	2 x 115	2 x 130	4 x 100	4 x 115	4 x 130
		A= mm ❺	5	10	0	5	10

❷ Ugello pilota - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Gaspitten pilot
❸ Ugello bruciatore - Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteur du bruleûr - Gaspitten brander
❹Tutta aperta - Offen - Complétement ouvert - Completely open
❺ A= Regolazione aria primaria - Primärluftabstand - Prymary air adjustement - Regulation de l'air - Regeling aanfangslucht

T3	CATEGORIA	TIPO DI GAS ❻	p mbar
ES - GR - GB IE - IT - PT	II_{2H3+}	G 20	20
		G 30/G 31	28-30/37
DE	$II_{2ELL3B/P}$	G 20/G 25	20
		G 30	50
		G 31	50
NL	$II_{2L3B/P}$	G 25	25
		G 30	28 - 30
BE - FR	II_{2E+3+}	G 20/G 25	20/25
		G 30/G 31	28 - 30/37
AT - CH	$II_{2H3B/P}$	G 20	20
		G 30	50
		G 31	50
LU	I_{2E}	G 20	20
DK - FI - SE	$II_{2H3B/P}$	G 20	20
		G 30	28 - 30
		G 31	28 - 30
NO	$I_{3B/P}$	G 30	28 - 30
		G 31	28 - 30

❻ Tipo di gas - Gasart - Gas group - Typez de gaz - Soort gas

T4

Tipo di gas ❻	G 20	G 25	G 25	G 30/G 31	G 30/G 31	G 31
p nom mbar	20	20	25	28 - 30	50	37
p min mbar	17	17	20	20	42,5	25
p max mbar	25	25	30	35	57,5	45

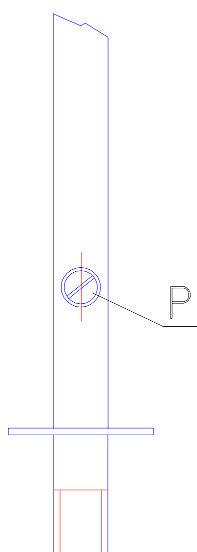


Fig. 1A - Abb. 1A

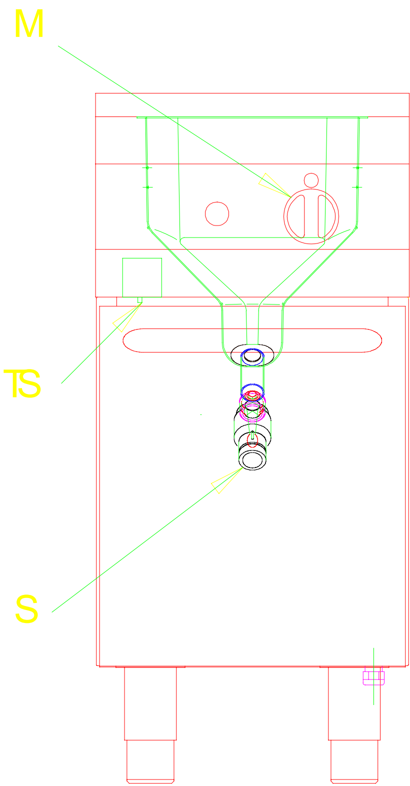


Fig.1 - Abb. 1

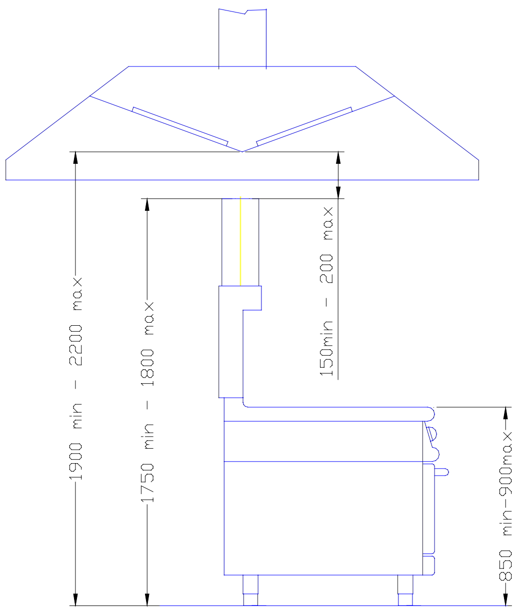


Fig.7 - Abb. 7
(für DE = B21 - siehe Punkt 2.3)

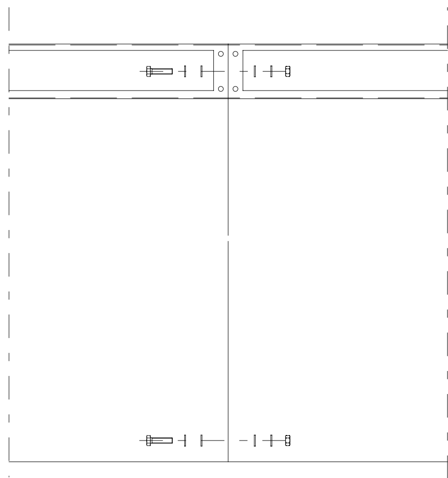


Fig..2 - Abb.2

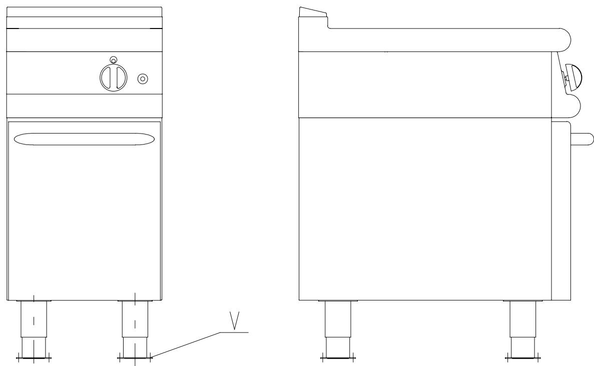


Fig.3 - Abb. 3

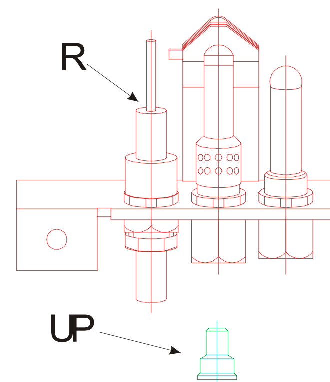
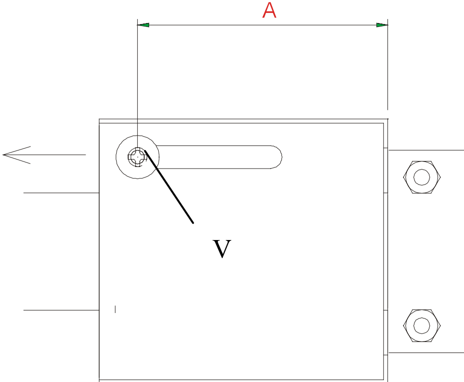


Fig. 4 - Abb. 4



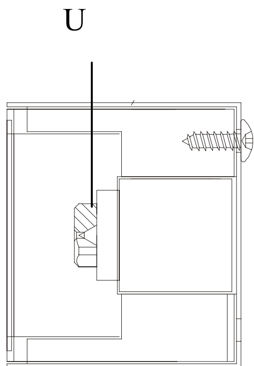
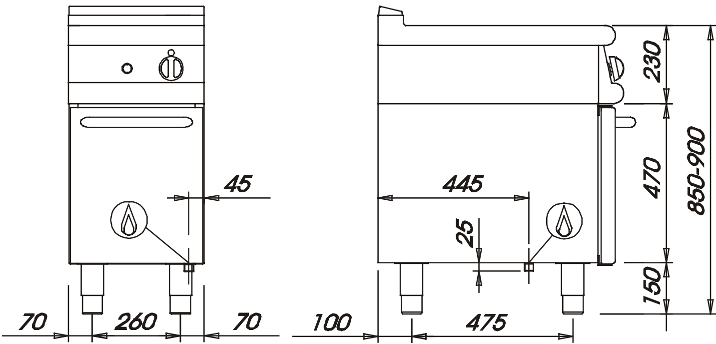
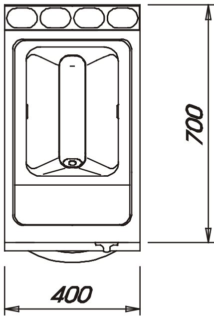
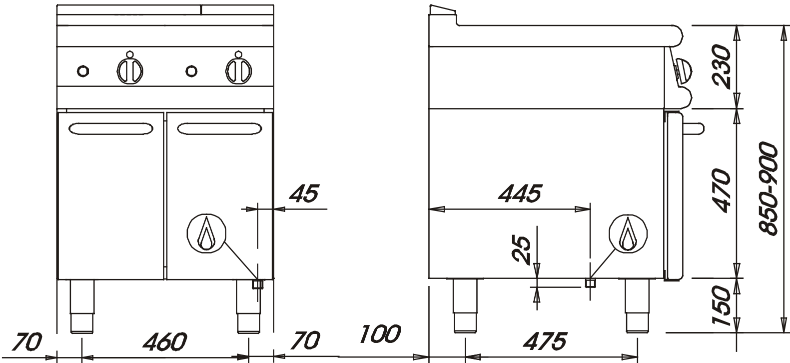
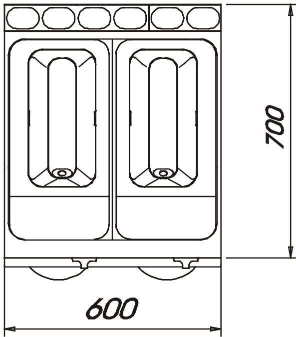


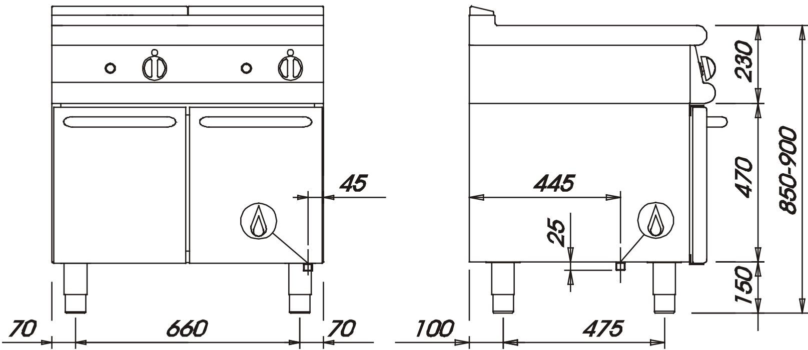
Fig. 5 - Abb. 5

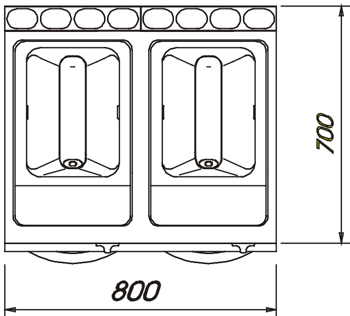

45
445
25
230
470
850-900
150
70
260
70
100
475

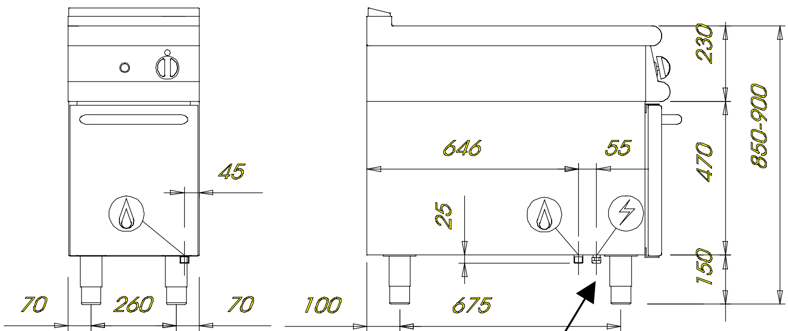

700
400


45
445
25
230
470
850-900
150
70
460
70
100
475

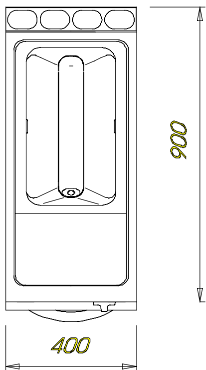

700
600

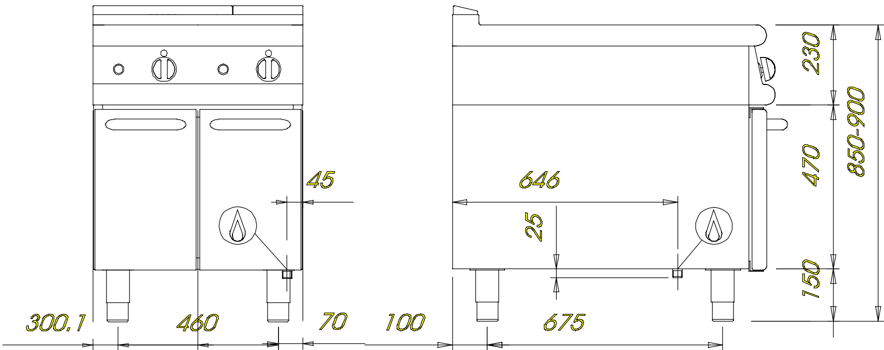


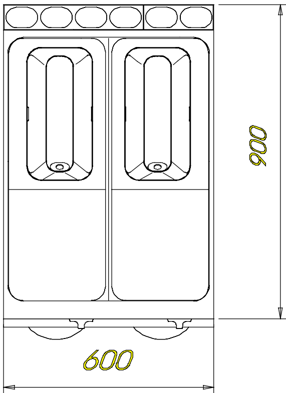


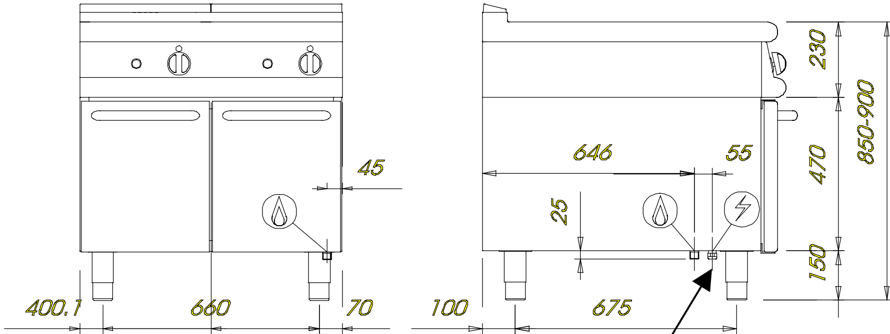


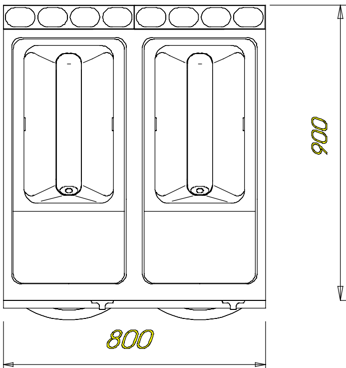
SOLO PER 20 LITRI
ONLY FOR 20 LITRES



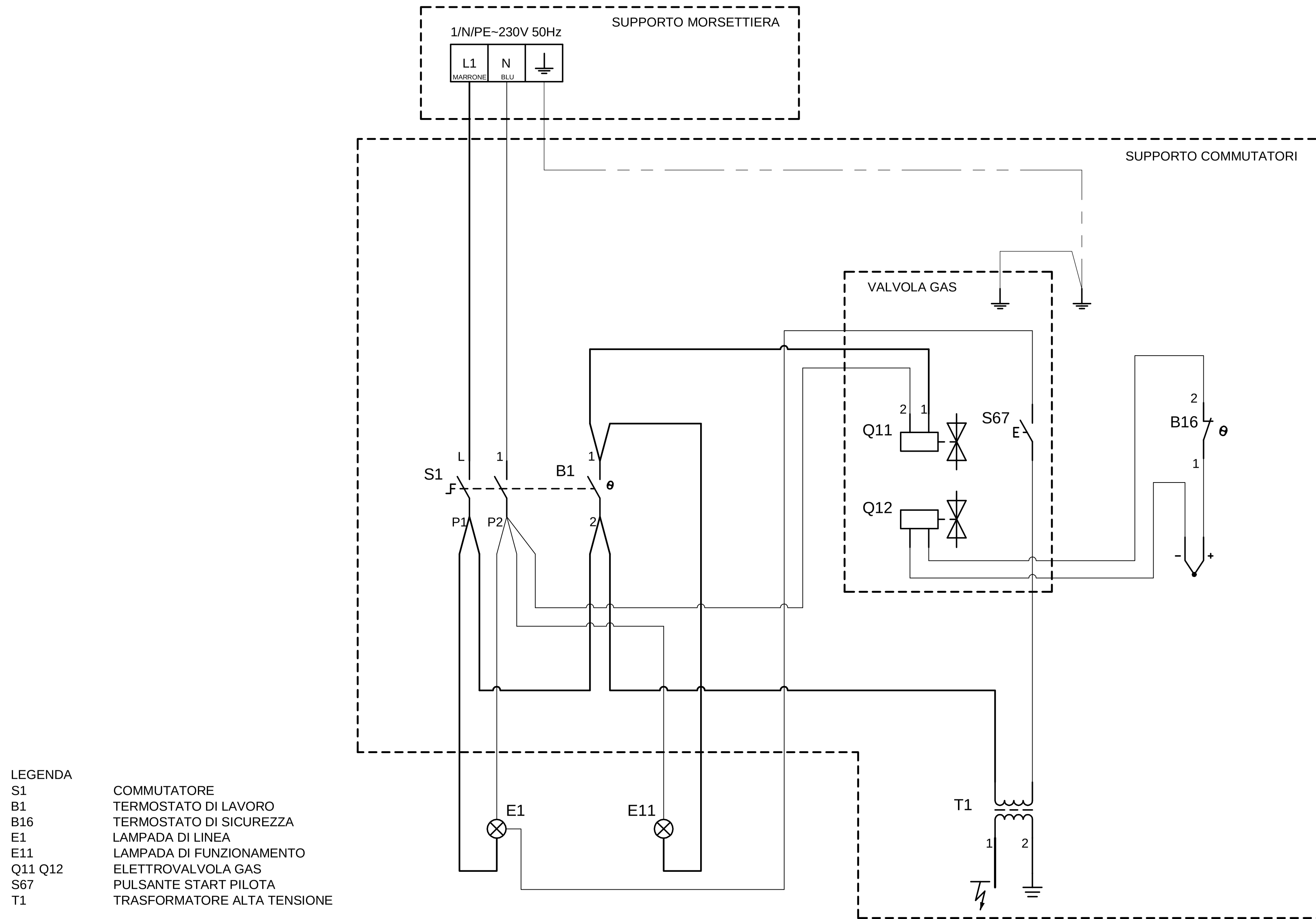




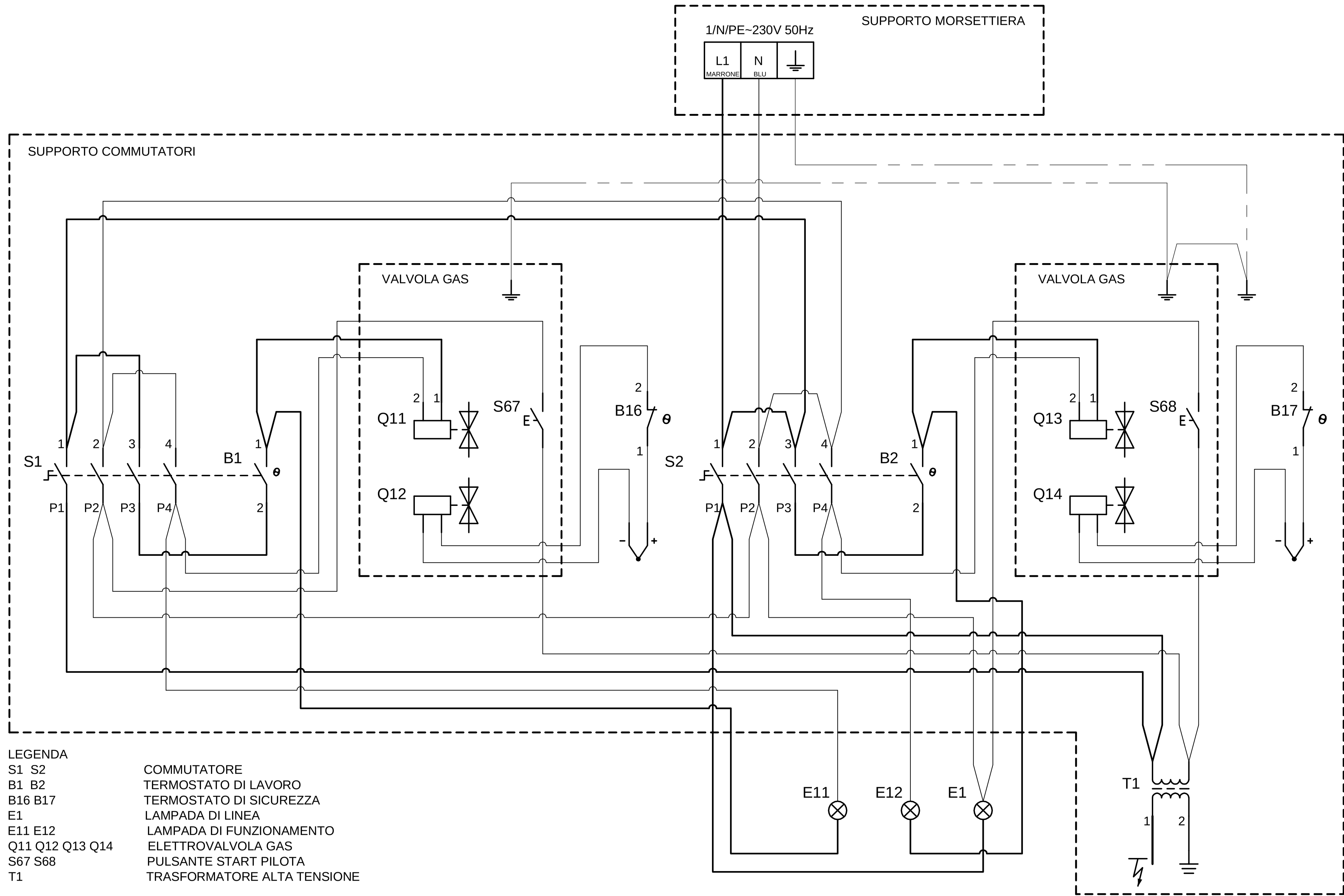




SOLO PER 20 LITRI
ONLY FOR 20 LITRES



LEGENDA	
S1	COMMUTATORE
B1	TERMOSTATO DI LAVORO
B16	TERMOSTATO DI SICUREZZA
E1	LAMPADA DI LINEA
E11	LAMPADA DI FUNZIONAMENTO
Q11 Q12	ELETTROVALVOLA GAS
S67	PULSANTE START PILOTA
T1	TRASFORMATORE ALTA TENSIONE



LEGENDA

S1 S2	COMMUTATORE
B1 B2	TERMOSTATO DI LAVORO
B16 B17	TERMOSTATO DI SICUREZZA
E1	LAMPADA DI LINEA
E11 E12	LAMPADA DI FUNZIONAMENTO
Q11 Q12 Q13 Q14	ELETTROVALVOLA GAS
S67 S68	PULSANTE START PILOTA
T1	TRASFORMATORE ALTA TENSIONE

1 Valvola NOVA 820

Per brasiere KBG 90-04:

Regolazione

1. togliere il tappo(1)
2. avvitare la vite(2) a fondo e sigillare.

Regolazione per **GAS G30 50mbar**

1. togliere il tappo(1)
2. svitare la vite(2)
3. estrarre la vite(2) e la molla(3)
4. inserire l'esclusore(4) ed avvitare a fondo

Per friggitrici FRG 92-04 e FRG 94-04:

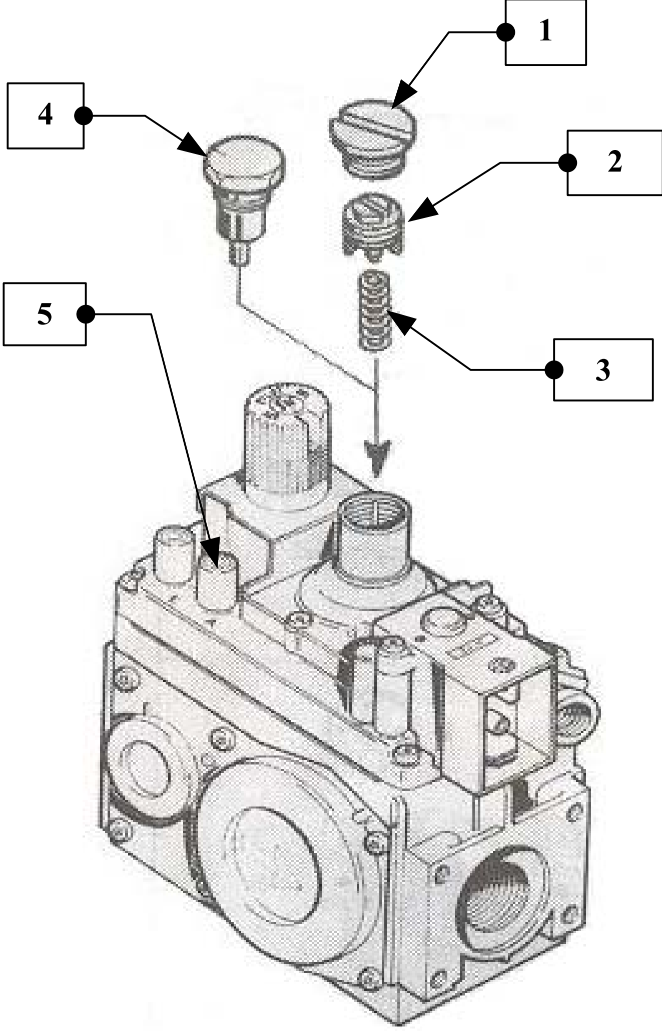
Regolazione:

1. togliere il tappo(1)
2. regolare con la vite(2) la pressione in uscita del gas, collegando la presa di pressione(5) con la colonnina ad acqua per il collaudo seguendo la seguente tabellina:

TIPO GAS	PRESSIONE	PRESSIONE IN USCITA (5)
G 20	**20 mbar**	**10 mbar**
G 25	**20 mbar**	**15 mbar**
G 25	**25 mbar**	**15,2 mbar**

Regolazione per **GAS G30 50mbar e G30 28mbar**

1. togliere il tappo(1)
2. svitare la vite(2)
3. estrarre la vite(2) e la molla(3)
4. inserire l'esclusore(4) ed avvitare a fondo.



1 TAPPO
2 VITE
3 MOLLA
4 ESCLUSORE
5 PRESA PRESSIONE IN USCITA